FRANÇOIS BACHELOT VINCENT BURGEON

BIÉROLOGIX

TOUT SAVOIR SUR LA BIÈRE EN BANDE DESSINÉE

DUNODGRAPHIC

Scénario et dialogues :
François Bachelot
Découpage et storyboard :
François Bachelot et **Vincent Burgeon**
Dessins, couleurs et mise en page :
Vincent Burgeon

Dans la même collection, par les mêmes auteurs :
Œnologix : Tout savoir sur le vin en bande dessinée, Dunod Graphic, 2022
Œnologix 2 : Objectif dégustation !, Dunod Graphic, 2023
Œnologix – L'intégrale, Dunod Graphic, 2024

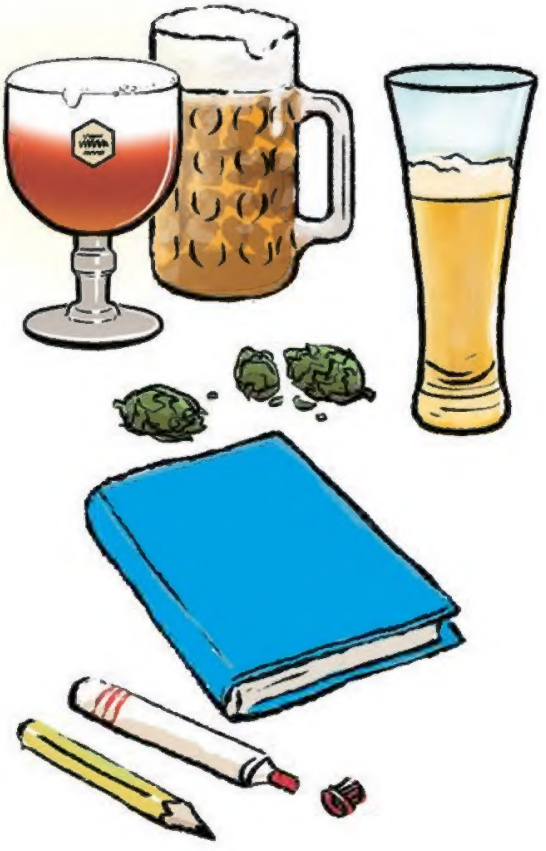
© Dunod, 2025
11 rue Paul-Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com

ISBN 9782100883141

FRANÇOIS BACHELOT VINCENT BURGEON

BIÉROLOGIX

TOUT SAVOIR SUR LA BIÈRE EN BANDE DESSINÉE



DUNODGRAPHIC

L'AGENCE BAKANALE (Paris)

AGENCE DE COMMUNICATION SPÉCIALISÉE DANS LE VIN

JEAN

Co-fondateur de l'agence et ancien directeur commercial, c'est un jeune retraité toujours actif. Mémoire vivante du vignoble français, sa cave regorge de belles bouteilles qu'il aime partager pour les grandes occasions.

CHARLOTTE

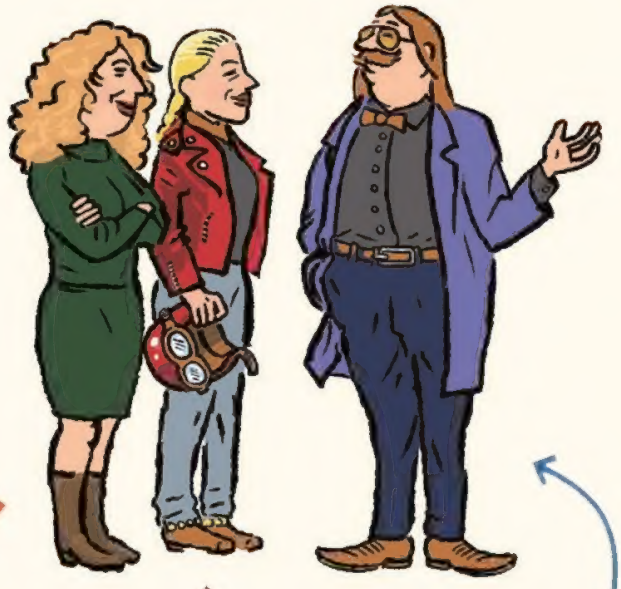
Content manager et auto-proclamée « geek du vin », elle n'aime rien tant que percer les mystères de la science qui se cache derrière les grands crus... Mystères qu'elle parvient toujours à vulgariser pour transmettre sa passion !

LUCIEN

Directeur artistique, bon vivant, son coup de crayon est aussi affûté que son coup de fourchette ! Il ne se sépare jamais de son célèbre carnet bleu, dans lequel il consigne et illustre ses trouvailles... ou croque ses camarades !

L'AGENCE VOLLEGAS (Bruxelles)

STUDIO DE CRÉATION SPÉCIALISÉ DANS LA BIÈRE



DIANE

Originaire du Québec, elle a vécu le boom de la brasserie artisanale en Amérique du Nord. Persuadée que cette lame de fond allait gagner l'Europe, elle est partie s'installer à Bruxelles pour fonder VolleGas et évangéliser le plat pays !

OLGA

Bavaroise, elle a connu autant de fêtes de la bière que de fêtes de Noël ! Fière de son pays mais désireuse d'élargir son horizon brassicole, elle a enfourché sa Harley et a passé la frontière pour rejoindre VolleGas comme cheffe de studio.

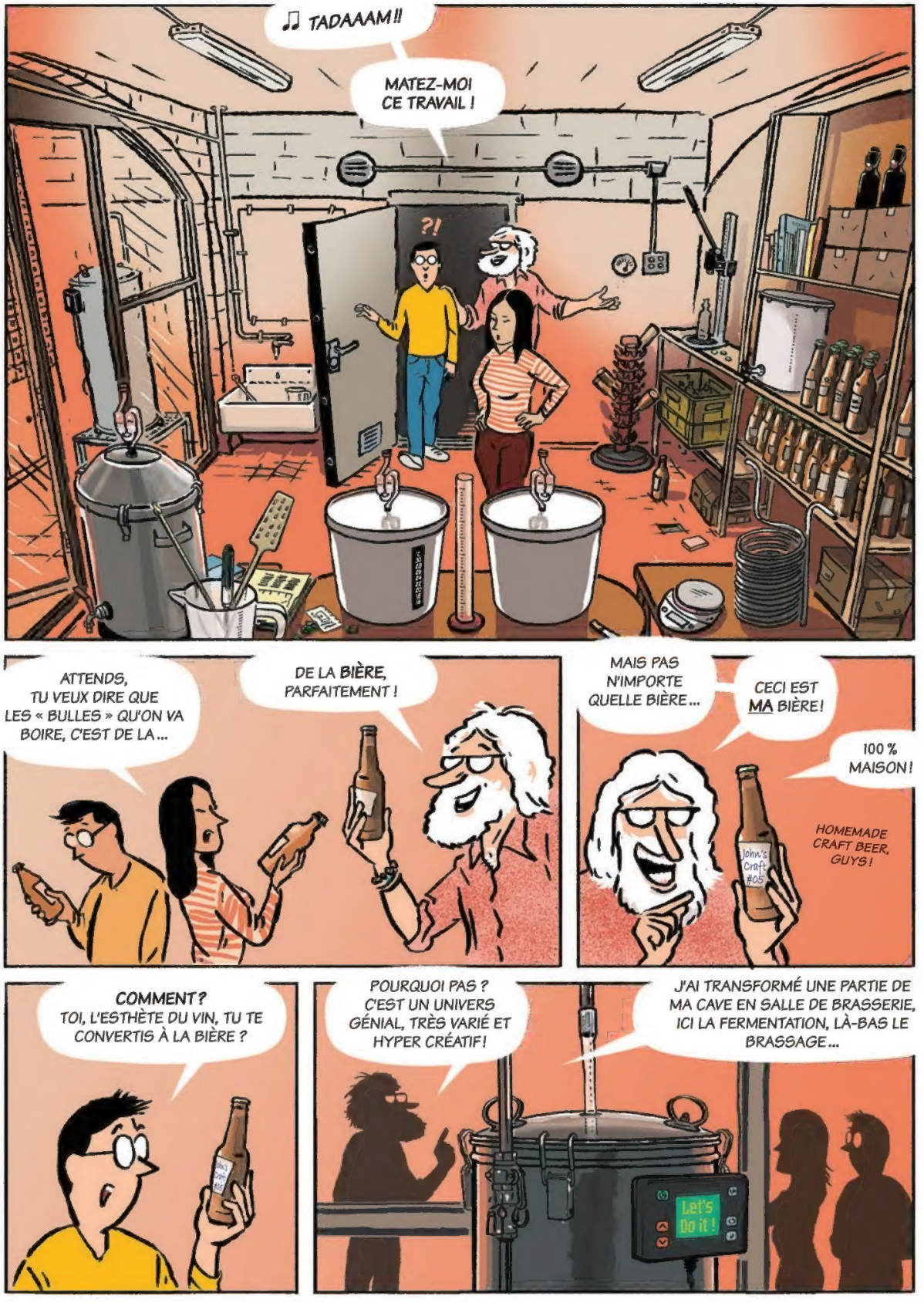
RONNIE

« Echte Brusseleir », féru d'histoire, il a grandi dans le quartier populaire des Marolles et connaît Bruxelles et son folklore sur le bout de doigts. Il officie chez VolleGas depuis le début en qualité de Chief Creative Director.

ÇA VA MOUSSER

20 JANVIER
RÉGION PARISIENNE

SALUT JEAN ! HEU... ALORS, TU TE LAISSES POUSSER LES CHEVEUX, MAINTENANT ?
JE SUIS GRAVE OVERBOOKÉ, MON P'TIT LULU !
PAS EU LE TEMPS DE PASSER CHEZ LE COUPE-TIF !
NI D'APPELER TES ANCIENS COLLÈGUES...
HEEUUU OUI... DÉSOLÉ POUR MON SILENCE !...
ON ÉTAIT INQUIETS !...
ALORS, QUOI DE NEUF ?
OUI, POUR UN RETRAITÉ, TU M'AS L'AIR BIEN OCCUPÉ !
RETRAITÉ, RETRAITÉ, FAUT LE DIRE VITE... JE VOUS RAPPELLE QUE JE SUIS TOUJOURS ASSOCIÉ DANS BAKANALE !
MAIS ON EN PARLERA PLUS TARD...
TOUT D'ABORD, DIRECTION LA CAVE : ON VA FAIRE PÉTER LES BULLES...
SUIVEZ-MOI !
YESSS !
FAITES GAFFE EN DESCENDANT, Y A DES CARTONS DE BOUTEILLES SUR LES MARCHES...
DIS DONC CHARLOTTE, TU NE TROUVES PAS QU'IL Y A UNE DRÔLE D'ODEUR, ICI ?
J'ALLAIS TE LE DIRE... ÇA SENT UN PEU LA FERMENTATION, NON ?
ET ÉVIDEMMENT, J'AI PAS NON PLUS EU LE TEMPS DE RÉPARER CETTE FICHUE LOUPIOTE !
VOUS ALLEZ VOIR, J'AI FAIT PAS MAL D'AMÉNAGEMENTS DEPUIS VOTRE DERNIÈRE VISITE...


♫ TADAAAM !!
MATEZ-MOI CE TRAVAIL !
?!
ATTENDS, TU VEUX DIRE QUE LES « BULLES » QU'ON VA BOIRE, C'EST DE LA...
DE LA BIÈRE, PARFAITEMENT !
MAIS PAS N'IMPORTE QUELLE BIÈRE...
CECI EST MA BIÈRE !
100 % MAISON !
HOMEMADE CRAFT BEER, GUYS !
John's Craft #05
COMMENT ? TOI, L'ESTHÈTE DU VIN, TU TE CONVERTIS À LA BIÈRE ?
POURQUOI PAS ? C'EST UN UNIVERS GÉNIAL, TRÈS VARIÉ ET HYPER CRÉATIF !
J'AI TRANSFORMÉ UNE PARTIE DE MA CAVE EN SALLE DE BRASSERIE, ICI LA FERMENTATION, LÀ-BAS LE BRASSAGE...
Let's Do it !

MAIS, ÇA DOIT ÊTRE COMPLIQUÉ, AVEC TOUT CE MATÉRIEL...

MAIS NON, C'EST EASY ! POUR FAIRE DE LA BIÈRE, IL N'Y A PAS BESOIN DE GRAND-CHOSE...

DE L'ORGE MALTÉE...

DE L'EAU...

DE LA LEVURE...

ET DU HOUBLON !

ENSUITE, ÇA N'EST PLUS QU'UNE HISTOIRE DE **FERMENTATION**...

MAIS VOUS CONNAISSEZ LA MUSIQUE !

BRR...BROL... BLOBS...!

OUI MAIS ATTENDS...

...LA **FERMENTATION**, C'EST « **SUCRES + LEVURES** » QUI DONNENT « **ALCOOL + GAZ CARBONIQUE** »...

SUCRES + LEVURES → **ALCOOL** + CO_2

...DANS LE CAS DE LA **BIÈRE**, D'OÙ VIENT LE **SUCRE** ? DU **HOUBLON** ?

NOON !
LE HOUBLON N'EST QU'UNE **ÉPICE** DANS LA BIÈRE, QUI APPORTE ARÔMES ET AMERTUME !

L'INGRÉDIENT PRINCIPAL, C'EST L'**ORGE MALTÉE** !

L'ORGE MALTÉE...

ET C'EST SUCRÉ, ÇA ?

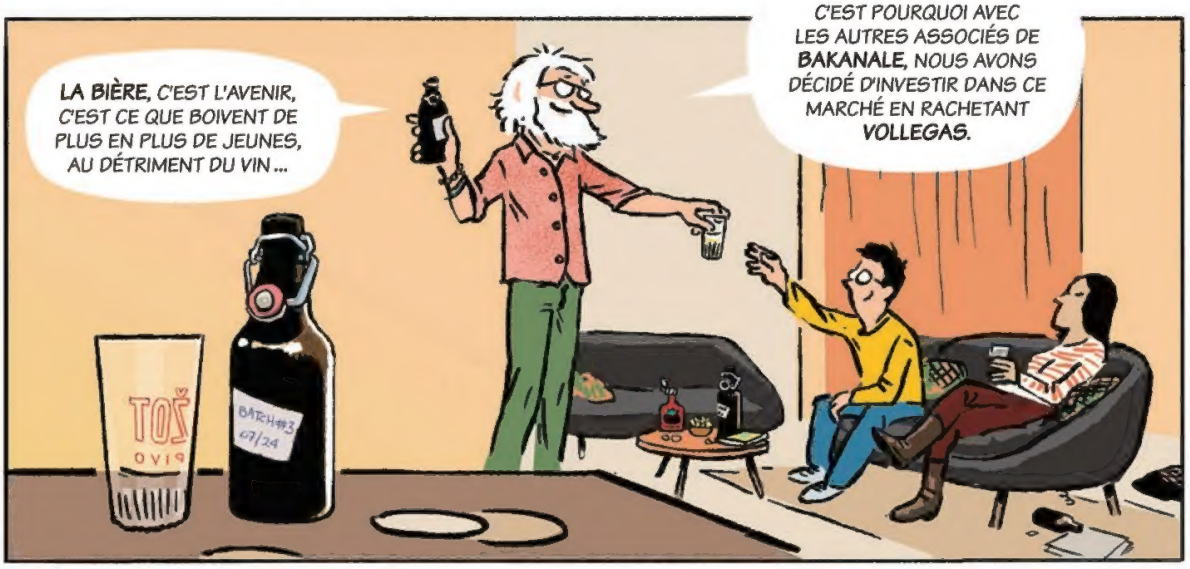
PAS TOUT À FAIT...

C'EST POUR CELA QU'IL Y A L'ÉTAPE CLÉ DU **BRASSAGE**, AVANT LA FERMENTATION, POUR TRANSFORMER L'AMIDON DU MALT EN SUCRES **FER-MEN-TES-CIBLES**...

ET C'EST POUR NOUS MONTRER QUE TU FAIS DE LA BIÈRE DANS TA CAVE QUE TU NOUS A FAIT VENIR EN URGENCE ?

OUI ET NON...

ATTRAPEZ QUELQUES BOUTEILLES, ON REMONTE DÉGUSTER ET JE VOUS EXPLIQUE...


LA BIÈRE, C'EST L'AVENIR, C'EST CE QUE BOIVENT DE PLUS EN PLUS DE JEUNES, AU DÉTRIMENT DU VIN...
C'EST POURQUOI AVEC LES AUTRES ASSOCIÉS DE BAKANALE, NOUS AVONS DÉCIDÉ D'INVESTIR DANS CE MARCHÉ EN RACHETANT VOLLEGAS.
TOŠ
BATCH#3 07/24

VAUX-LÈS-GAZ ? C'EST UN VILLAGE ?
C'EST OÙ ?

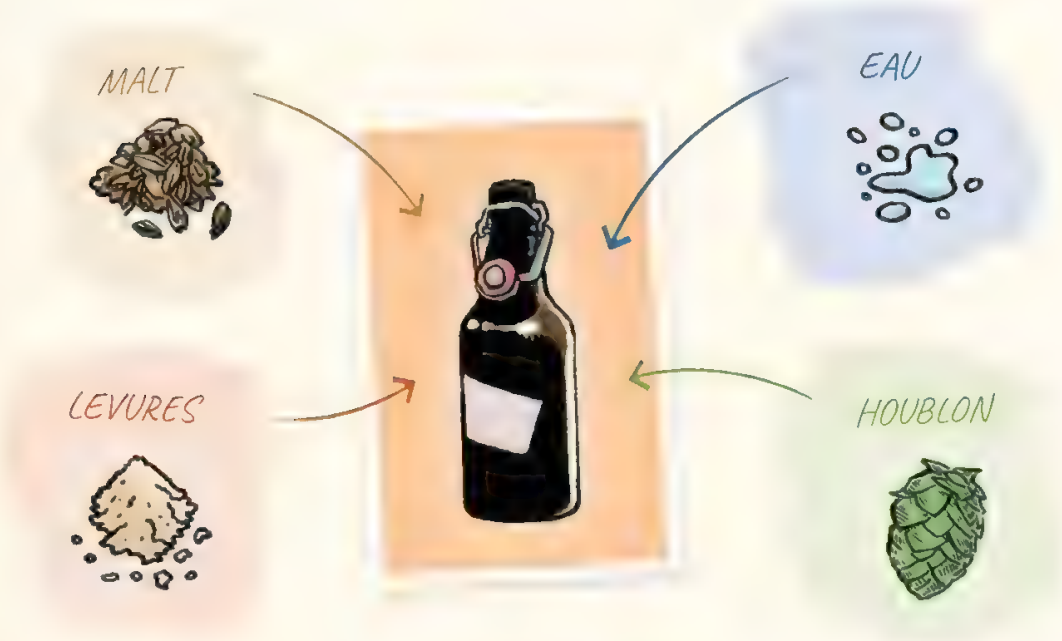
NON, VOLLEGAS C'EST UNE PETITE AGENCE DE COM' SPÉCIALISÉE DANS LA BIÈRE, BASÉE À BRUXELLES.
ILS VONT NOUS APPORTER LEUR EXPERTISE DU DOMAINE, ET NOUS ALLONS LEUR AMENER NOTRE FORCE DE FRAPPE...

ENFIN, « NOUS »... PLUTÔT « VOUS » !
NOUS??

OUI, VOUS !
LE COMITÉ DE DIRECTION A ESTIMÉ QUE VOUS ÉTIEZ LES MIEUX À MÊME DE PILOTER CE NOUVEAU PROJET...
C'EST ÇA, LA GRANDE NOUVELLE !
IL VA FALLOIR VOUS METTRE À LA BIÈRE, LES AMINCHES !
TOŠ

ALORS, ÇA VOUS PLAÎT ?
SOYEZ FRANCS HEIN !
AHEM... OUI, EUH... C'EST... NOUVEAU !
BELLE COULEUR BLONDE... C'EST FRAIS, C'EST FRUITÉ, QUOI...
BON, ÇA VAUT PEUT-ÊTRE PAS UN DOM PÉRIGNON...

LES 4 INGRÉDIENTS DE LA BIÈRE



L'ÉLABORATION DE LA BIÈRE

BONS BAISERS DE BELGIQUE
AH, BRUXELLES !
... SI PROCHE DE PARIS, ET POURTANT SI DÉPAYSANTE !
DÉJÀ, DANS LE TRAIN, CES ANNONCES EN BELGE...
EUH, C'ÉTAIT DU FLAMAND, LUCIEN.
ET PUIS TOUTES CES PETITES DIFFÉRENCES CULTURELLES, À PEINE PERCEPTIBLES...
EH BIEN TU AURAS TOUT LE TEMPS DE LES DÉCOUVRIR, CAR ON VA REVENIR SOUVENT!
AH, HUM... JE CROIS QUE J'APERÇOIS DIANE, LA DIRECTRICE DE VOLLEGAS!
CHOUFELS à la DIABLE
CHOUFELS
BONSOIR !
BIENVENUE À BRUXELLES, CAPITALE DE L'EUROPE... ET DE LA BIÈRE !
SALUT !
BAS CANAL
OSTIE, VOUS DEVEZ ÊTRE FATIGUÉS EN CRISSE À C'T'HEURE ! JE VAIS VOUS CONDUIRE DIRECTEMENT À L'HÔTEL.
MON CHAR EST AU STATIONNEMENT!
BAS
EUH, JE VOYAIS PAS ÇA COMME ÇA, L'ACCENT BRUXELLOIS...
HA HA, MAIS C'EST PARCE QUE C'EST L'ACCENT QUÉBÉCOIS !
JE VIENS DE MONTRÉAL MAIS J'AI DÉMÉNAGÉ À BRUXELLES IL Y A 15 ANS, POUR FONDER VOLLEGAS !

VOUS Y VOILÀ !
MON COLLÈGUE RONNIE PASSERA VOUS PRENDRE DEMAIN APRÈS LE DÉJEUNER, ET ON SE RETROUVERA TOUS POUR DÎNER.
PARFAIT, À DEMAIN !
HOTEL
LE LENDEMAIN MATIN...
Ontbijt
Breakfast
EH, CHARLOTTE, UNE AUTRE COUQUE AU BEURRE ?
OU UNE GOSETTE ? OU BIEN DU KRAMIEKE ?
JUSTE DEUX TOASTS, S'IL-TE-PLAÎT !
SALUT LES PARIGOTS ! BIEN DORMI ?
MOI, C'EST RONNIE, CHIEF CREATIVE OFFICER CHEZ VOLLEGAS...
ENCHANTÉE ! CHARLOTTE, JE PILOTE LE RAPPROCHEMENT ENTRE NOS DEUX AGENCES !
SALUT ! LUCIEN – JE M'OCCUPE DE LA CRÉA CHEZ BAKANALE...
AWEL, VOUS ÊTES PRÊTS ? AU PROGRAMME DE CE MATIN : VISITE DE LA VILLE...
ET À MIDI, ON RETROUVE LA TEAM DANS UN KABERDOECH, POUR MANGER ET BOIRE UNE PETITE CHOPE !
MAIS, EUH, DIANE AVAIT DIT QUE VOUS PASSERIEZ APRÈS LE DÉJEUNER ?
HA HA, OUÉ... SAUF QU'EN BELGIQUE – ET AU QUÉBEC ! – ON DÉJEUNE LE MATIN, ET À MIDI, ON DÎNE !
C'EST PAS LA FRANCE ICI, FIEU !
ET LE SOIR, ALORS, VOUS FAITES QUOI ?
EH BEN ON SOUPE !
ET PUIS TU VAS ARRÊTER DE ME VOUVOYER, OK ?
JULIEN, MENNEKE, JE SENS QU'ENTRE CRÉATIFS, ON VA BIEN SE COMPRENDRE !
TU BOIS QUOI, COMME BIÈRE ?
J'AIME BIEN HEUU... LES BLONDES... UN PEU FRUITÉES...
ET C'EST LUCIEN, PAS JULIEN...

LES BLONDES ?!

VERDOM ! CLASSER LES BIÈRES PAR COULEUR, ÇA EST BIEN UN TRUC DE FRANSQUILLONS !

AH BON ?!

PLAF !

SACHE QUE POUR LA BIÈRE, LA COULEUR, C'EST EXTRÊMEMENT SECONDAIRE...

ET TU VOIS, CES COULEURS, ÇA VIENT DU **MALT**.

TU SAIS ME DIRE CE QUE ÇA EST QUE LE MALT, VIVIEN ?

BIEN SÛR...

C'EST **L'ORGE**, LA CÉRÉALE QUI VA FERMENTER POUR DONNER DE LA BIÈRE...

ET C'EST LUCIEN !

T'ES PAS LOIN, *FIEU* !

POUR QUE ÇA FERMENTE, IL FAUT D'ABORD DÉCOUPER LES GROSSES MOLÉCULES D'AMIDON DE TON ORGE EN PETITES MOLÉCULES DE SUCRE... ET LES CISEAUX QUI VONT FAIRE ÇA, C'EST LES ENZYMES !

ET POUR ÉQUIPER TON GRAIN D'ORGE D'ENZYMES, IL FAUT LE **MALTER**, C'EST-À-DIRE LE FAIRE GERMER.

TU LE TREMPES, ÇA GERME, ET ENSUITE TU LE SÈCHES POUR PAS QUE ÇA POURRISSE.

ET SELON LA TEMPÉRATURE ET LA DURÉE DE SÉCHAGE, TU VAS PLUS OU MOINS DORER TON GRAIN D'ORGE. COMME TES TARTINES GRILLÉES, LÀ !

AMI DON

AMI DON

AMI DON

...ET HOP !

SUCRE

SUCRE

SUCRE

ENZYME

JE COMPRENDS : PLUS C'EST CHAUFFÉ, PLUS LA COULEUR DU GRAIN ET DONC DE LA BIÈRE SERA FONCÉE !

VOILÀ !

ET ÇA INFLUE AUSSI SUR LA PALETTE DES ARÔMES, QUI IRA DU PAIN FRAIS JUSQU'AU BRÛLÉ EN PASSANT PAR LE BISCUIT OU LE CARAMEL !

MAIS CE QUI DONNE VRAIMENT SON STYLE À LA BIÈRE, ÇA EST AUTRE CHOSE...

ET C'EST QUOI ?

... ÇA EST LA **FERMENTATION** !

MAIS ASSEZ BABELÉ, ON VERRA TOUT ÇA TANTÔT AU BAR...

MAINTENANT, TOI ET SYLVAIN, VOUS ALLEZ VENIR AVEC POUR LA **PETITE VISITE TOURISTIQUE** !

HEU, C'EST LUCIEN, PAS SYLVAIN !

CENTRE BELGE DE LA BANDE DESSINÉE

PLACE ROYALE

TRAVAUX WERKEN

DÉVIATION - OM

GALERIES ROYALES SAINT-HUBERT

HÔTEL DE VILLE SUR LA GRAND-PLACE

MANNEKEN-PIS

CE MATIN : DISTRIBUTION GRATUITE DE BIÈRE DE BRUXELLES

VIEUX MARCHÉ DE LA PLACE DU JEU DE BALLE

AH ! VOUS VOILÀ… VOUS AVEZ BIEN VISITÉ ?

OUÉ ! … ET ON A DRÔLEDEMENT BIEN MÉRITÉ UNE PINTJE !

QU'EST-CE QUE VOUS BUVEZ ?

VOUS AVEZ LE CHOIX, VOUS ÊTES ICI DANS LE BAR AVEC LA PLUS GRANDE CARTE DE BIÈRES AU MONDE : PLUS DE 2000 !

2000 ? OUH LÀÀ…

WAW!

PAS DE PANIQUE, DAMIEN, TROUVE D'ABORD TON STYLE ! TU TE SOUVIENS QUE JE T'AI PARLÉ DE FERMENTATION, CE MATIN ?

« LUCIEN » !

IL Y A **DEUX GRANDES FAMILLES DE BIÈRE** SELON LE TYPE DE FERMENTATION.

1) LA FERMENTATION HAUTE

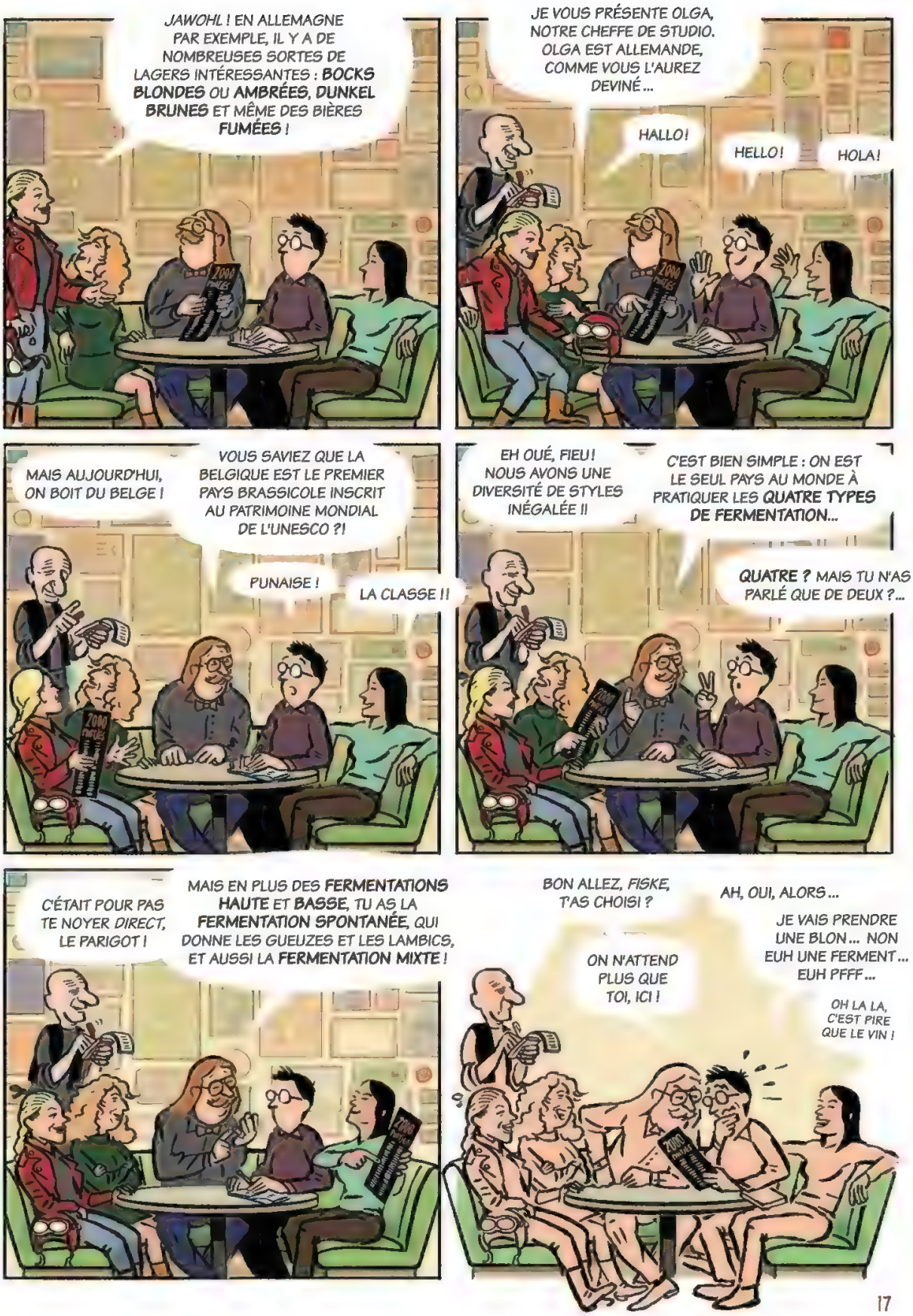
ELLE SE PRATIQUE DEPUIS LA NUIT DES TEMPS ENTRE 15 ET 25 °C, AVEC LES MÊMES LEVURES QUE POUR LE VIN. ELLE DONNE DES BIÈRES AROMATIQUES, PARFOIS FORTES EN ALCOOL. CE SONT LES STYLES TRADITIONNELS : ALES ANGLAISES, STOUTS IRLANDAISES, BIÈRES SPÉCIALES BELGES (DOUBLE, TRIPLE…).

2) LA FERMENTATION BASSE

PRATIQUÉE DEPUIS LE XIXe SIÈCLE D'ABORD DANS DES **CAVES**, PUIS PARTOUT GRÂCE À LA **RÉFRIGÉRATION**. ELLE A LIEU AUTOUR DE 8-12 °C AVEC D'AUTRES TYPES DE LEVURES. ELLE DONNE DES BIÈRES PLUS LÉGÈRES ET DÉSALTÉRANTES, COMME LES LAGERS, LES PILS ET TOUTES LES « BLONDES » INDUSTRIELLES.

CETTE DERNIÈRE EST UN STYLE UN PEU DÉCRIÉ, MAIS IL Y EN A POURTANT DE TRÈS BONNES !

CE N'EST PAS PARCE QUE BEAUCOUP DE MAUVAISES BIÈRES SONT DES LAGERS, QUE TOUTES LES LAGERS SONT DES MAUVAISES BIÈRES !


JAWOHL ! EN ALLEMAGNE PAR EXEMPLE, IL Y A DE NOMBREUSES SORTES DE LAGERS INTÉRESSANTES : **BOCKS BLONDES** OU **AMBRÉES**, **DUNKEL BRUNES** ET MÊME DES BIÈRES **FUMÉES** !
JE VOUS PRÉSENTE OLGA, NOTRE CHEFFE DE STUDIO. OLGA EST ALLEMANDE, COMME VOUS L'AUREZ DEVINÉ...
HALLO!
HELLO!
HOLA!
MAIS AUJOURD'HUI, ON BOIT DU BELGE !
VOUS SAVIEZ QUE LA BELGIQUE EST LE PREMIER PAYS BRASSICOLE INSCRIT AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO ?!
PUNAISE !
LA CLASSE !!
EH OUÉ, FIEU ! NOUS AVONS UNE DIVERSITÉ DE STYLES INÉGALÉE !!
C'EST BIEN SIMPLE : ON EST LE SEUL PAYS AU MONDE À PRATIQUER LES **QUATRE TYPES DE FERMENTATION**...
QUATRE ? MAIS TU N'AS PARLÉ QUE DE DEUX ?...
C'ÉTAIT POUR PAS TE NOYER *DIRECT*, LE PARIGOT !
MAIS EN PLUS DES **FERMENTATIONS HAUTE** ET **BASSE**, TU AS LA **FERMENTATION SPONTANÉE**, QUI DONNE LES GUEUZES ET LES LAMBICS, ET AUSSI LA **FERMENTATION MIXTE** !
BON ALLEZ, *FISKE*, T'AS CHOISI ?
ON N'ATTEND PLUS QUE TOI, ICI !
AH, OUI, ALORS...
JE VAIS PRENDRE UNE BLON... NON EUH UNE FERMENT... EUH PFFF...
OH LA LA, C'EST PIRE QUE LE VIN !

LE MALTAGE DE L'ORGE

1. TREMPAGE
Le grain se gonfle d'eau.

2. GERMINATION
Le germe éclot, les enzymes se libèrent.

3. TOURAILLAGE
Les grains sont séchés à l'air chaud. En fonction de la température et de la durée de séchage, le malt prend couleurs et arômes.

4. DÉGERMAGE
On coupe les germes inutiles.

LES DIFFÉRENTS TYPES DE MALT

TOURAILLAGE →

MALTS			
	MALTS DE BASE	MALTS CARAMEL	MALTS TORRÉFIÉS
ARÔMES	CÉRÉALES, BISCUIT	CARAMEL, MIEL	CHOCOLAT, CAFÉ, GRILLÉ
BIÈRE			

LES FAMILLES DE STYLES DE BIÈRES

FERMENTATION HAUTE (ALES)

FERMENTATION BASSE (LAGERS)

FERMENTATION MIXTE

FERMENTATION SPONTANÉE

1er FÉVRIER
DANS LES ENVIRONS DE TOURNAI (BELGIQUE)

BIP

COINCER LES BULLES

... TIENS LUCIEN, ESSAIE UNE FOIS CELUI-CI !

JOUER

Concept : Vallebas

BRAL TEC

C'EST PARTI MON KIKI !

TU VAS VOIR, C'EST ASSEZ GAI...

TRULULÛÛ ♫

BIP

1. DANS LA CUVE DE BRASSAGE, J'AJOUTE :
A) DU HOUBLON
B) DU SUCRE
C) DU MALT CONCASSÉ

BIP

AH !... FACILE !

...« DU MALT CONCASSÉ » !

BRAVO ! ♫
C'EST LA BONNE RÉPONSE !

BIP

C'EST BIEN, FIEU ! ...

2 DANS LA CUVE D'ÉBULLITION, J'AJOUTE :
A) DU MALT
B) DU HOUBLON
C) DES LEVURES

BIP

HMM... « DES LEVURES » ?

MAUVAISE RÉPONSE !
LA BONNE RÉPONSE EST : B) « DU HOUBLON ».

OOPS

AH OUÉ ! FAUT **STÉRILISER** ET **ÉPICER** D'ABORD !

BIP

3. DANS LA CUVE DE FERMENTATION, J'AJOUTE :
A) DES LEVURES
B) DU SUCRE
C) DU GAZ

BIP

BON, CE COUP-LÀ, « DES LEVURES » !

BRAVO ! ♫
C'EST LA BONNE RÉPONSE !

YESSS !

BIP

AH, TU VOIS QUE TU TIRES TON PLAN !

4) DANS LA CUVE DE GARDE, JE PEUX AJOUTER :
A) DU HOUBLON
B) DU MIEL
C) DES FRUITS

BIP

CUVE DE GARDE ? CONNAIS PAS...

BON, AU PIF, « DES FRUITS »...

'TENTION, LÀ, Y A UN STUUT...

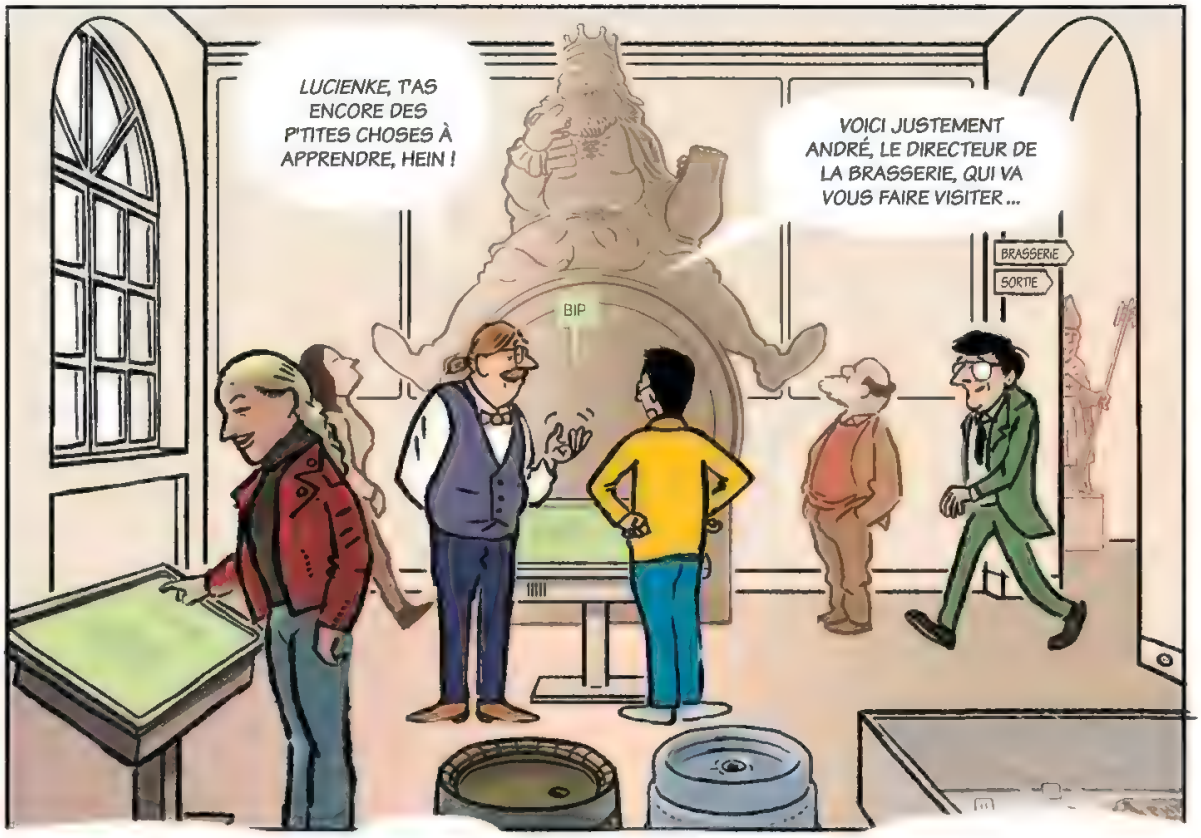
LES TROIS SONT POSSIBLES.

HA HA HA !

AH, FLÛTE !

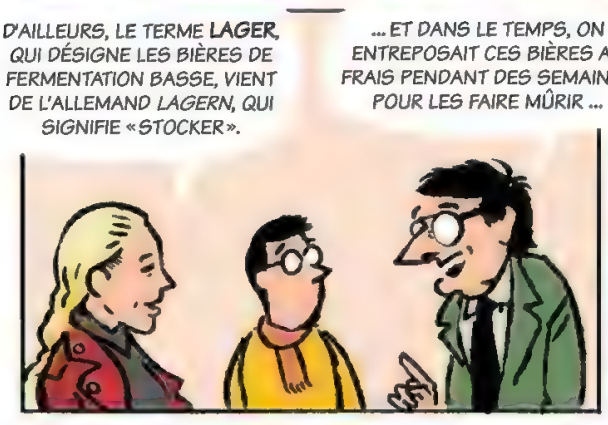
TOUT EST PERMIS DANS LA BIÈRE !

BIP


LUCIENKE, T'AS ENCORE DES P'TITES CHOSES À APPRENDRE, HEIN !
VOICI JUSTEMENT ANDRÉ, LE DIRECTEUR DE LA BRASSERIE, QUI VA VOUS FAIRE VISITER...
BIP
BRASSERIE
SORTIE

ALORS, ÇA VOUS PLAÎT, CETTE INSTALLATION PÉDAGOGIQUE QUE VOLLEGAS A CONÇUE ?
EUH OUI, C'EST ASSEZ « GAI »...

MAIS PAS TOUJOURS ÉVIDENT... JE NE SAVAIS PAS QU'ON « GARDAIT » LA BIÈRE EN CUVE À LA FIN, PAR EXEMPLE.
OUI, C'EST UNE ÉTAPE MAL CONNUE MAIS INDISPENSABLE POUR QUE LA BIÈRE SE CLARIFIE, S'AFFINE ET GAGNE EN SAVEUR ET EN COMPLEXITÉ.


D'AILLEURS, LE TERME **LAGER**, QUI DÉSIGNE LES BIÈRES DE FERMENTATION BASSE, VIENT DE L'ALLEMAND *LAGERN*, QUI SIGNIFIE « STOCKER ».
... ET DANS LE TEMPS, ON ENTREPOSAIT CES BIÈRES AU FRAIS PENDANT DES SEMAINES POUR LES FAIRE MÛRIR...

... PRODUCTIVITÉ OBLIGE, CETTE ÉTAPE EST AUJOURD'HUI SOUVENT RACCOURCIE, C'EST BIEN DOMMAGE !
MAIS ON FAIT BEAUCOUP MIEUX ICI QUE **GARDER** LES BIÈRES EN CUVE : ON LES **ÉLÈVE** AUSSI EN FÛT... ON VA ALLER VOIR ÇA À LA CAVE !

EN FÛT? COMME POUR LE VIN ?!

C'EST PARFAITEMENT EXACT!

VOICI UNE BIÈRE ÉLEVÉE EN FÛT AYANT CONTENU DU MEURSAULT. CE VIN BLANC DE BOURGOGNE APPORTE DES NOTES FRUITÉES ET FLORALES À LA BIÈRE.

PLITCH!

EUH... DITES, ELLE EST PAS TRÈS PÉTILLANTE, VOTRE BIÈRE ?

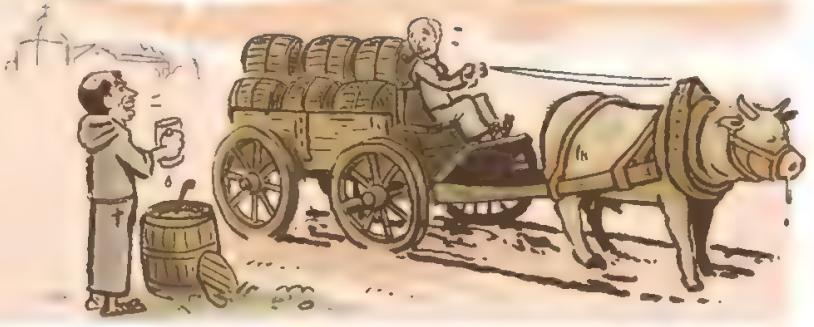
HA HA, C'EST NORMAL ! LE GAZ CARBONIQUE PRODUIT LORS DE LA FERMENTATION A TENDANCE À S'ÉCHAPPER DANS LA SUITE DU PROCÉDÉ...

C'EST PARTICULIÈREMENT VRAI POUR LES BIÈRES QUI REPOSENT PENDANT DES MOIS EN FÛT!

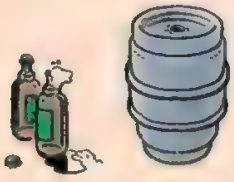
LE **TONNEAU EN BOIS**, INVENTÉ PAR LES GAULOIS, A ÉTÉ UTILISÉ POUR TRANSPORTER ET CONSERVER LA BIÈRE PENDANT DES SIÈCLES. EN GÉNÉRAL, LE GAZ S'ÉVAPORAIT ET LA BIÈRE ÉTAIT UNE BOISSON ASSEZ PLATE.

Dites, Père Georges... Y a pas infiniment de bulles à venir dans cette plate bière qui est la vôtre...

Ne m'en parlez point, Frère Jacques... J'en ai le cœur à marée basse!



C'EST AVEC LA RÉVOLUTION INDUSTRIELLE AU XIXe SIÈCLE, QU'ON A RÉUSSI À MAINTENIR LE GAZ SOUS PRESSION, DANS LES **FÛTS INOX** PAR EXEMPLE – ET **L'EFFERVESCENCE** EST DEVENUE LA NORME.



Eh, P'tit Georges ! Une mousse bien fraîche, pendant que ta loco monte en pression?

C'est pas de refus, Grand Jacques! Cette chaudière est un véritable assommoir !

TCHOUF! TCHOUF!

SI TOUTES VOS INSTALLATIONS ÉTAIENT SOUS PRESSION, VOUS POURRIEZ ÉVITER QUE LE GAZ CARBONIQUE S'ÉCHAPPE ET LE MAINTENIR DISSOUS DANS LA BIÈRE ?

TOUT À FAIT, MAIS CE GENRE D'INSTALLATION COÛTE CHER ! IL EST PLUS FACILE DE RÉCUPÉRER LE GAZ PRODUIT LORS DE LA FERMENTATION POUR LE RÉINJECTER À LA FIN...

... ET PUIS ICI, ON N'AIME PAS TROP TRAVAILLER... SOUS PRESSION ! HA HA !

HA HA ! NON AUX CADENCES INFERNALES !

EN FAIT, NOUS PRATIQUONS UNE TROISIÈME MÉTHODE, PLUS « ARTISANALE »...

VOUS DEVEZ CONNAÎTRE ÇA, VOUS LES SPÉCIALISTES DU VIN...

JE PARIE QUE VOUS **REFERMENTEZ EN BOUTEILLE**, COMME POUR LE CHAMPAGNE !

DANS LE MILLE !

LES BIÈRES STOCKÉES ICI SONT EN PLEINE « **PRISE DE MOUSSE** »...

ON AJOUTE DANS CHAQUE BOUTEILLE UN MÉLANGE DE **SUCRE** ET DE **LEVURES** POUR DÉMARRER UNE NOUVELLE **FERMENTATION**...

... MAIS CETTE FOIS-CI, LE **GAZ** PRODUIT RESTE ENFERMÉ !

SUCRES + LEVURES

ALCOOL

ET COMMENT ENLEVEZ-VOUS LE **DÉPÔT** DE LEVURES MORTES APRÈS LA FERMENTATION ?

ON NE L'ENLÈVE PAS !

ET D'AILLEURS, COMME ÇA EST TRÈS BON POUR LA SANTÉ, MOI JE CONSEILLE DE LE **BOIRE AVEC** !

UURK !

BWÈÈ

L'ÉLABORATION DE LA BIÈRE

MALT CONCASSÉ

1. BRASSAGE (EMPÂTAGE)

On chauffe le mélange eau+malt. Les enzymes transforment l'amidon complexe en sucres simples fermentescibles.

HOUBLON

2. ÉBULLITION

Le moût ainsi obtenu est porté à ébullition (cuisson/stérilisation). On ajoute du houblon pour l'amertume et les arômes.

LEVURES

3. FERMENTATION

On ajoute des levures qui vont transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique, et créer de nouveaux arômes.

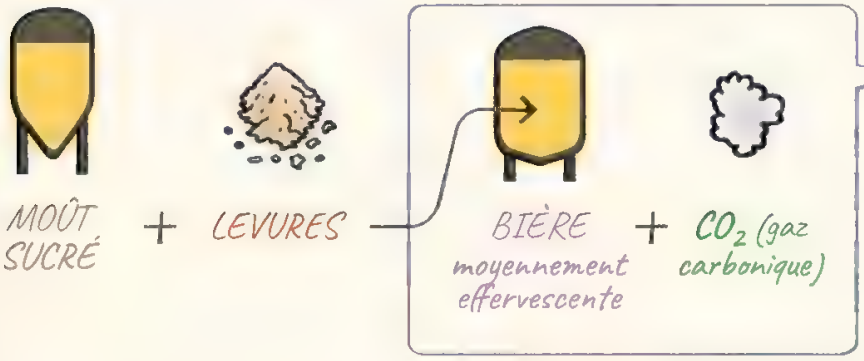
HOUBLON/ ARÔMES

4. GARDE

On conserve la bière au froid pour qu'elle se clarifie et gagne en complexité. On peut ajouter à nouveau du houblon (pour les arômes), voire d'autres ingrédients (fruits, miel...).

D'OÙ VIENNENT LES BULLES ?

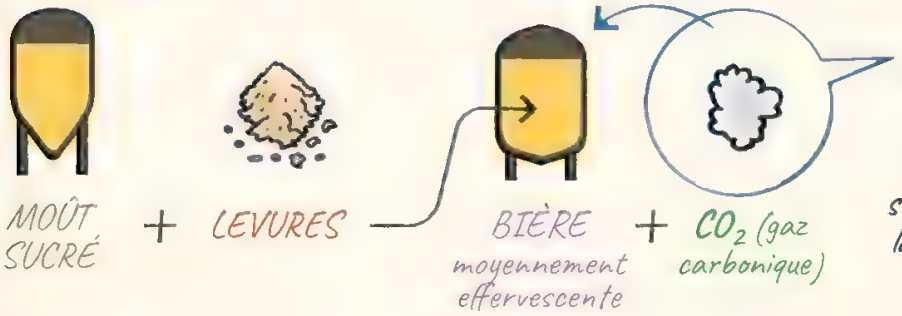
CARBONATATION FORCÉE (1)



BIÈRE EFFERVESCENTE

Installation sous pression : le CO_2 issu de la fermentation reste dissous dans la bière.

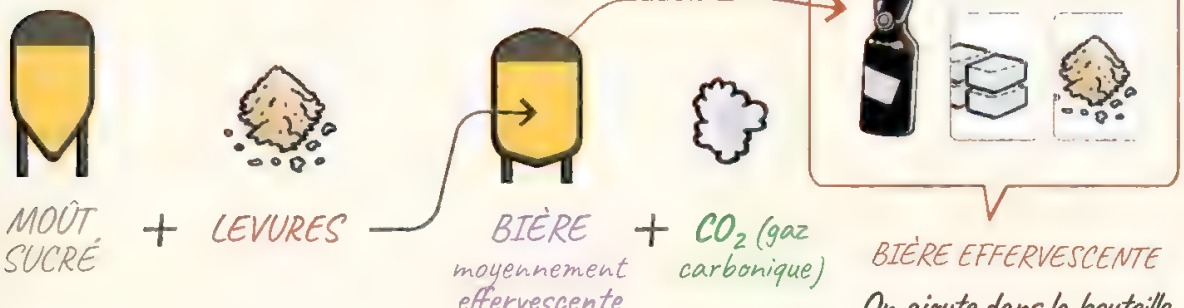
CARBONATATION FORCÉE (2)



BIÈRE EFFERVESCENTE

Le CO_2 issu de la fermentation est stocké et réinjecté à la fin dans la bière.

REFERMENTATION EN BOUTEILLES



BIÈRE EFFERVESCENTE

On ajoute dans la bouteille un mélange de sucres et de levures qui refermente et libère du CO_2 dans la bière.

L'OR VERT

14 FÉVRIER

BUTTE DU LION DE WATERLOO (BRABANT WALLON, BELGIQUE)

VOILÀ : C'EST ICI QU'EN 1815, L'ALLIANCE DES « NATIONS DE LA BIÈRE » A VAINCU LE GRAND PAYS DU VIN !

C'EST JOLI, CETTE PLAINE COUVERTE DE BLANC !

MOUAIS, JE TROUVE ÇA UN PEU MORNE…

ALLEZ, EN ROUTE POUR UNE VIRÉE DANS LE MONDE DE LA CRAFT !

KRAFT ?

COMME LE PAPIER ?

HA HA, NON, **CRAFT** AVEC UN **C** ! C'EST AINSI QU'ON DÉSIGNE LE RENOUVEAU DU BRASSAGE « ARTISANAL » DANS LE MONDE.

BUTTE DU LION

BRAINE-L'ALLEUD

CES MICRO-BRASSEURS, D'ABORD AMATEURS PUIS PROFESSIONNELS, ONT REDONNÉ VIE À DES STYLES TRADITIONNELS PLUS OU MOINS OUBLIÉS, COMME L'**IPA**.

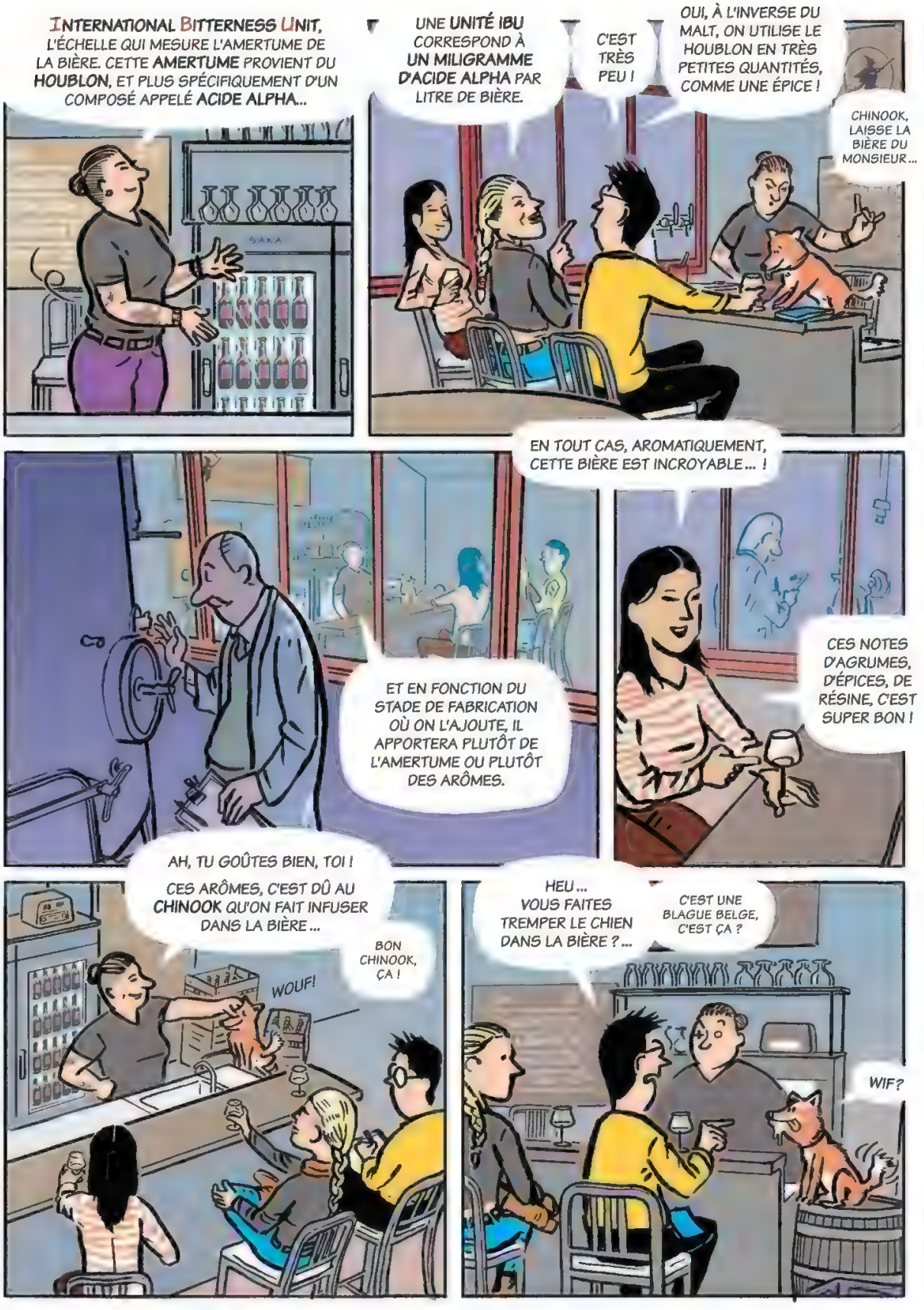
UN POINT COMMUN EN GÉNÉRAL : UNE PASSION POUR LE **HOUBLON**, SON AMERTUME ET SES ARÔMES.

C'EST LE CAS D'AURÉLIE, QUI NOUS ACCUEILLE AUJOURD'HUI.

SALUT, JE VOUS ATTENDAIS !

ON FILE DIRECT À LA TAPROOM ?

LES BRASSERIES ARTISANALES ONT SOUVENT UN ESPACE BAR À CÔTÉ DE LEUR CUVERIE, LA **TAPROOM**, OÙ ELLES SERVENT LEURS PROPRES CRÉATIONS.
LA **TAPROOM** ?
OUAH ! WOUH !
ALLEZ, PRENEZ PLACE, ON VA COMMENCER DE SUITE LE BAZAR !
D'ABORD, NOTRE BIÈRE PHARE, LA **DOUBLE DEVIL IPA**...
VOUS ALLEZ M'EN DIRE DES NOUVELLES !
WARF ! WARF !
CHINOOK, MOINS FORT !
HAAA... GNNN...
DONNERWETTER !
OOOUH LA VACHE ! C'EST AMER !...
TU M'ÉTONNES, ON EST SUR UN **IBU** DE 70, LÀ !
UN I.B. — QUOI ?
AWW... WOUAH !


INTERNATIONAL BITTERNESS UNIT, L'ÉCHELLE QUI MESURE L'AMERTUME DE LA BIÈRE. CETTE AMERTUME PROVIENT DU HOUBLON, ET PLUS SPÉCIFIQUEMENT D'UN COMPOSÉ APPELÉ ACIDE ALPHA...
UNE UNITÉ IBU CORRESPOND À UN MILIGRAMME D'ACIDE ALPHA PAR LITRE DE BIÈRE.
C'EST TRÈS PEU !
OUI, À L'INVERSE DU MALT, ON UTILISE LE HOUBLON EN TRÈS PETITES QUANTITÉS, COMME UNE ÉPICE !
CHINOOK, LAISSE LA BIÈRE DU MONSIEUR...
EN TOUT CAS, AROMATIQUEMENT, CETTE BIÈRE EST INCROYABLE... !
ET EN FONCTION DU STADE DE FABRICATION OÙ ON L'AJOUTE, IL APPORTERA PLUTÔT DE L'AMERTUME OU PLUTÔT DES ARÔMES.
CES NOTES D'AGRUMES, D'ÉPICES, DE RÉSINE, C'EST SUPER BON !
AH, TU GOÛTES BIEN, TOI !
CES ARÔMES, C'EST DÛ AU CHINOOK QU'ON FAIT INFUSER DANS LA BIÈRE...
BON CHINOOK, ÇA !
WOUF!
HEU... VOUS FAITES TREMPER LE CHIEN DANS LA BIÈRE ?...
C'EST UNE BLAGUE BELGE, C'EST ÇA ?
WIF?

MWAHAHA !! EXCELLENT !
HA HA HA !
?!
?!
CHINOOK, C'EST LE NOM DE LA VARIÉTÉ DE HOUBLON QUE L'ON UTILISE POUR CETTE BIÈRE !
ÇA VIENT D'UNE LÉGENDE AMÉRINDIENNE...
AH OUAIS D'ACCORD...
DONC IL EXISTE PLUSIEURS VARIÉTÉS DE HOUBLON ?
UN PEU COMME LES CÉPAGES DANS LE VIN ?
CERTAINES APPORTENT DE L'AMERTUME...
D'AUTRES PLUTÔT DES ARÔMES...
TOUT À FAIT !
ET D'AUTRES ENCORE SONT MIXTES, COMME LE CHINOOK.
NAN ! PAS TOI, CHINOOK !
WAWA WAWA WAWA
AMERTUME, ARÔMES, SACRÉE PLANTE QUE CE HOUBLON, N'EST-CE PAS ? VOUS COMPRENEZ MAINTENANT POURQUOI ON L'APPELLE « L'OR VERT DU BRASSEUR » ?
POURTANT, C'EST GRÂCE À UNE TROISIÈME QUALITÉ QU'IL A FINI PAR SE RENDRE INDISPENSABLE DANS LA BIÈRE...
SON POUVOIR ASSAINISSANT ! ON A DÉCOUVERT AU FIL DES SIÈCLES QUE LES BIÈRES HOUBLONNÉES SE CONSERVAIENT MIEUX QUE LES AUTRES.
PARCE QU'ON N'A PAS TOUJOURS UTILISÉ DU HOUBLON ?
OH NON !
CHINOOK

SI LA **BIÈRE** EST SANS DOUTE LA PLUS ANCIENNE DES BOISSONS CRÉÉES PAR L'HOMME, IL Y A PLUS DE 10 000 ANS, L'EMPLOI DU HOUBLON EST BEAUCOUP PLUS RÉCENT.

CETTE BOISSON À BASE DE CÉRÉALES FERMENTÉES, PLUTÔT FADE, ÉTAIT EN GÉNÉRAL AGRÉMENTÉE D'HERBES, D'ÉPICES OU DE MIEL.

C'EST LE SEPTANTIÈME TONNEAU...

AVEC TOUT ÇA, ON POURRAIT TENIR UN SIÈGE !

LE HOUBLON, CONNU DEPUIS AU MOINS **PLINE L'ANCIEN**, AU DÉBUT DE NOTRE ÈRE, ÉTAIT QUANT À LUI SURTOUT UTILISÉ COMME PLANTE AROMATIQUE.

?!

BAOUM !

IL FALLUT ATTENDRE LE XIIe SIÈCLE POUR QU'UNE ABBESSE ALLEMANDE, BOTANISTE ET BRASSEUSE, **HILDEGARDE DE BINGEN**, METTE EN ÉVIDENCE DANS UN TRAITÉ SES VERTUS CONSERVATRICES.

ALLÉLUIAAA !

PAR CONTRE, POUR LES PROPORTIONS, TU TE DÉBROUILLES !...

SON USAGE METTRA ENCORE QUELQUES SIÈCLES À SE GÉNÉRALISER.

AUJOURD'HUI, LE HOUBLON EST UN INGRÉDIENT INCONTOURNABLE DE LA BIÈRE. CELLES QUI N'EN CONTIENNENT PAS NE PEUVENT D'AILLEURS PORTER CE NOM ET S'APPELLENT DES **CERVOISES** !

MAIS ALORS... ON PEUT PRESQUE DIRE QUE C'EST UNE FEMME QUI EST À L'ORIGINE DE LA BIÈRE MODERNE ?

ET PAS QUE MODERNE... SUIVEZ-MOI !

OUIII, TU VIENS AVEC !

JE VAIS VOUS FAIRE VOIR LE PETIT MUSÉE QU'ON EST EN TRAIN DE CONSTITUER DANS L'ANCIENNE CHAPELLE...!
PRIVÉ
UN MUSÉE? C'EST SYMPA, COMME IDÉE!
PENDANT DES MILLÉNAIRES, LA BIÈRE A ÉTÉ UNE AFFAIRE DE FEMMES.
TOUT COMME LA FABRICATION DU PAIN, AUTRE PRODUIT DES CÉRÉALES, LE BRASSAGE ÉTAIT UNE ACTIVITÉ DOMESTIQUE DÉVOLUE AUX FEMMES.
DANS LA **MYTHOLOGIE SUMÉRIENNE**, LA DIVINITÉ DE LA BIÈRE ÉTAIT UNE FEMME, **NINKASI**, DONT ON CHANTAIT LES LOUANGES.
QUELLE IMPRESSION DE PUISSANCE !
OUI, CETTE FIGURE FÉMININE CONTINUE D'INSPIRER LES FEMMES BRASSEUSES COMME MOI AUJOURD'HUI.
NINKASI
ALORS LEVONS NOS VERRES À TOUTES LES **NINKASI**, PASSÉES, PRÉSENTES ET FUTURES !
À NINKASI!
BIEN DIT !
WAF! WAF!
TAIS-TOI CHINOOK !

PROPRIÉTÉS DU HOUBLON : LES 3 A

AMERTUME

Certaines variétés sont plus amères que d'autres (dépend du taux d'acides alpha). Le stade auquel on l'ajoute joue également sur l'amertume finale (voir ci-dessous).

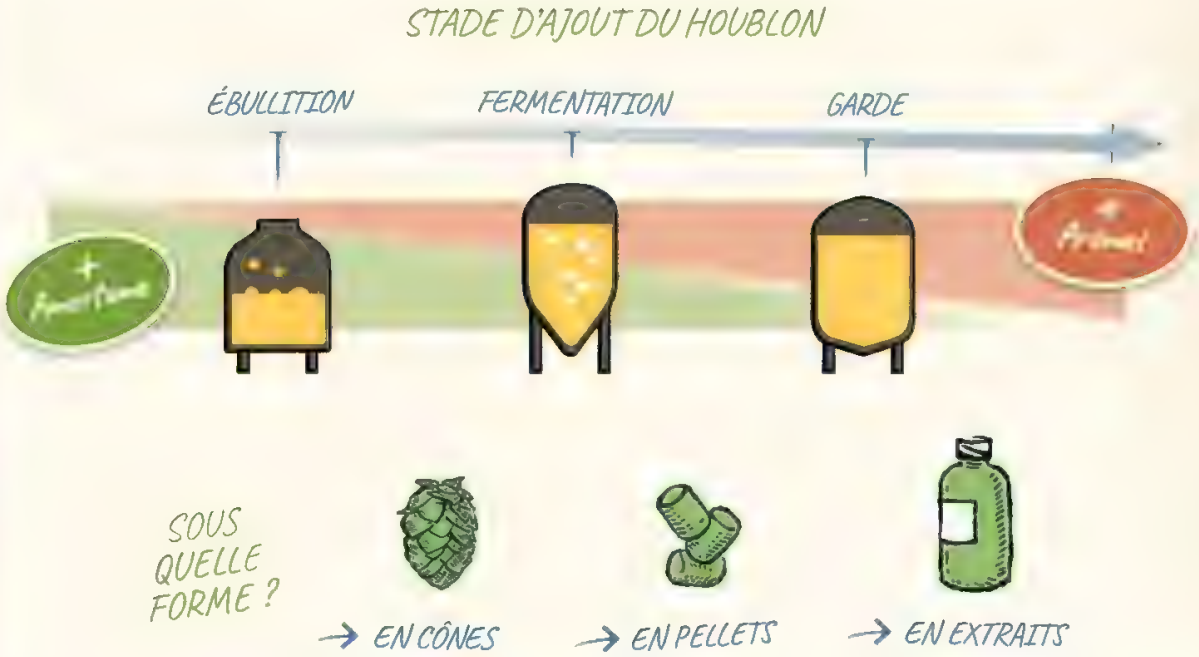
ARÔMES

Selon les crus utilisés et le moment où on l'ajoute, les arômes varient : agrumes, fruits exotiques, fleurs, résine...

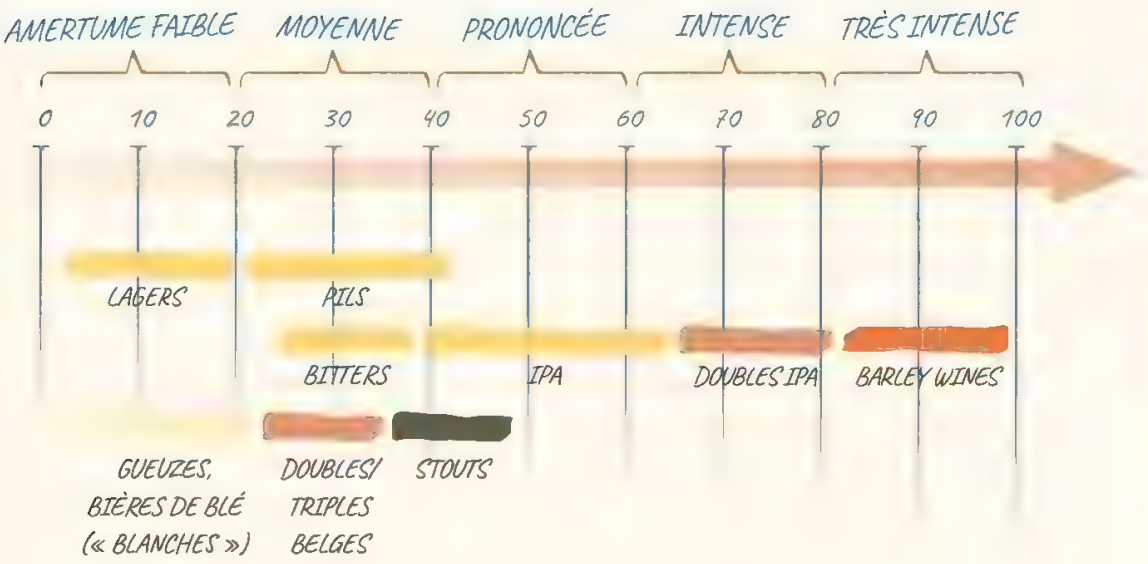
ASSAINISSEMENT

Il empêche les bactéries et microbes de se développer et permet à la bière de se conserver plus longtemps.

L'UTILISATION DU HOUBLON

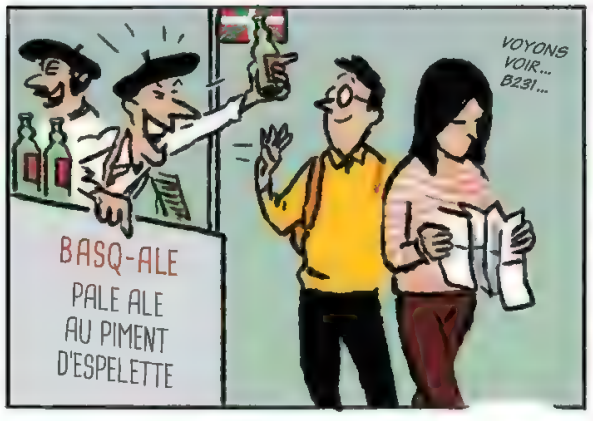


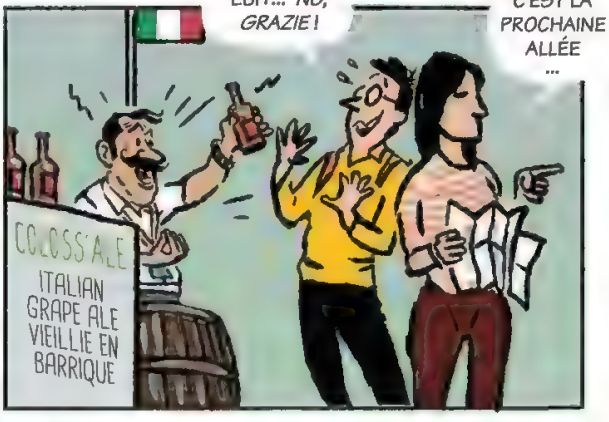
L'ÉCHELLE IBU POUR L'AMERTUME

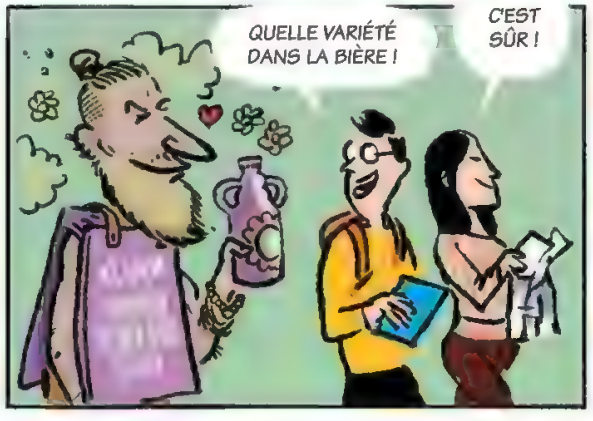


LES ARÔMES DU HOUBLON

DES GOÛTS & DES COULEURS







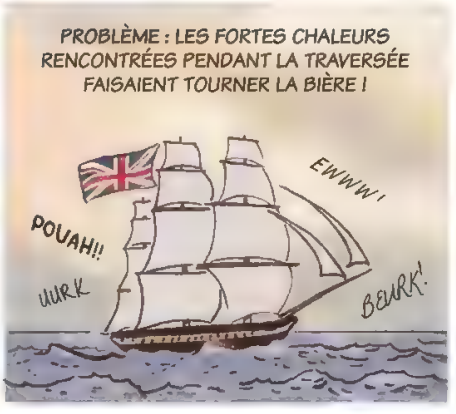
SALUT DIANE !
AAH, VOUS VOILÀ !
ŽOT PIVO
B231
BON, AVANT D'ATTAQUER LA TOURNÉE DES CLIENTS, ON SE DÉGUSTE QUELQUE CHOSE ?
LUCIEN, TOUJOURS FAN DES BIÈRES « BLONDES » ?
TCHLOF !
APRÈS ÇA, VOUS ME DIREZ SI LA COULEUR, C'EST SI IMPORTANT...
IPA
ŽOT PIVO
EUH, DES CANETTES, T'ES SÛRE ? T'AS PAS PLUTÔT DES BOUTEILLES ?
RELAX, LUCIEN ! LA CANETTE C'EST TOTALEMENT IN !
LÉGÈRE, RECYCLABLE...
PAS CHÈRE À FABRIQUER...
...ET SURTOUT **TOTALEMENT OPAQUE** ! ELLE PROTÈGE LA BIÈRE DE SON GRAND ENNEMI, LA **LUMIÈRE**... ET DE L'**OXYDATION** QUI VA AVEC !
UNE PARTIE DE LA LUMIÈRE TRAVERSE LE VERRE SOMBRE, LE RESTE EST REFLÉTÉ.
TOUTE LA LUMIÈRE EST REFLÉTÉE PAR LE MÉTAL.
OK, MAIS LE GOÛT MÉTALLIQUE...
TUTUTUT, C'EST FINI, ÇA ! AUJOURD'HUI, UN **FILM INTÉRIEUR** TRÈS FIN RECOUVRE L'ALUMINIUM...
TU AS UN GOÛT DE MÉTAL SEULEMENT SI TU COLLES TA BOUCHE SUR LA CANETTE...
MAIS COMME TU LE SAIS, LA BIÈRE SE BOIT TOUJOURS DANS UN VERRE...!
JUSTEMENT, C'EST PAS LES MÊMES VERRES ?
PARCE QUE C'EST PAS LES MÊMES BIÈRES !
ALLEZ, ON GOÛTE !

PÉTILLANCE MODÉRÉE, ARÔMES PRONONCÉS D'AGRUMES, DE PIN, DE FRUITS EXOTIQUES, AMERTUME MARQUÉE. UNE BIÈRE COMPLEXE ET DE CARACTÈRE !
BELLE PÉTILLANCE, NOTES DISCRÈTES DE PAIN FRAIS, D'HERBE VERTE, PEU D'AMERTUME. UNE BIÈRE LÉGÈRE ET RAFRAÎCHISSANTE, COMME JE LES AIME !

VOUS VOYEZ LA DIFFÉRENCE ? MÊME COULEUR BLONDE, MÊME BASE DE MALT D'ORGE PÂLE, MAIS DEUX UNIVERS GUSTATIFS QUI N'ONT RIEN À VOIR !
C'EST DONC LA FERMENTATION QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE ?

EN PARTIE, OUI : **FERMENTATION BASSE** QUI DONNE UNE BIÈRE LÉGÈRE POUR LA **LAGER** DE LUCIEN, ET **FERMENTATION HAUTE** POUR TON **INDIA PALE ALE**, QUI APPORTE PLUS DE COMPLEXITÉ. ET IL Y A AUSSI LE TRAVAIL SUR LES HOUBLONS, PLUS PRÉSENTS DANS CETTE « I.P.A. » ...
AU FAIT, POURQUOI « INDIA » ? C'EST UNE BIÈRE QUI VIENT D'ASIE ?

CELA REMONTE À L'ÉPOQUE DES **INDES BRITANNIQUES**. LES BRASSEURS ANGLAIS ENVOYAIENT DES CARGAISONS DE BIÈRE PAR BATEAU VERS LA COLONIE...
INDES


PROBLÈME : LES FORTES CHALEURS RENCONTRÉES PENDANT LA TRAVERSÉE FAISAIENT TOURNER LA BIÈRE !
EWWW !
POUAH !!
BEURK !
IURK

CERTAINS BRASSEURS EURENT L'IDÉE D'AUGMENTER DANS CES BIÈRES LA DOSE DE HOUBLON, AUX **VERTUS ANTISEPTIQUES**, POUR QU'ELLES RÉSISTENT AU VOYAGE...
INDIA PALE ALE

C'EST AINSI QU'EST NÉ CE **STYLE IPA** MARQUÉ PAR LES HOUBLONS !
BY JOVE, FRANCIS, THIS IS GOOD !
INDEED, PHILIP !
INDIA PALE ALE

ATTENDS, JE PRENDS MON CARNET POUR NOTER CETTE HISTOIRE INCROYABLE !

INCROYABLE… MAIS **FAUSSE** !

HEIN ?!

C'EST UNE LÉGENDE ! ELLE EST NÉE AVEC LE MOUVEMENT *CRAFT* AUX ÉTATS-UNIS, CE RENOUVEAU DE LA BRASSERIE ARTISANALE…

LE STYLE BRITANNIQUE IPA EXISTAIT DEPUIS LONGTEMPS MAIS ÉTAIT TOMBÉ EN DÉSUÉTUDE…

À LA FIN DES ANNÉES 1970, LES AMÉRICAINS, PASSIONNÉS DE HOUBLON, SE LE SONT RÉAPPROPRIÉ, ET CETTE HISTOIRE EST VENUE DONNER DU RELIEF… MARKETING À LEUR DÉMARCHE !

IPA

AU MOINS CETTE LÉGENDE A-T-ELLE UNE VERTU PÉDAGOGIQUE : SE SOUVENIR QUE LES IPA SONT DES BIÈRES BIEN HOUBLONNÉES, ET QUE LE HOUBLON A DES VERTUS ASSAINISSANTES !

PSST

?!

BONJOUR ! PUIS-JE VOUS PROPOSER DE GOÛTER NOTRE BIÈRE DE RIZ MANGUE-LITCHI ?

HEU, NON MERCI…

BO-DING MANGUE LITCHI

CE QUI EST VRAIMENT INCROYABLE, C'EST QUE TOUT EST PERMIS AVEC LA BIÈRE !

OUI, IL EXISTE UNE BASE DE STYLES TRADITIONNELS HISTORIQUES, MAIS LA BIÈRE EST AVANT TOUT **UNE RECETTE**, CE QUI PERMET AUX BRASSEURS ACTUELS DE LES RÉINVENTER À LEUR IDÉE…

TOT

ET ÇA, C'EST PASSIONNANT !

VIDEZ VOS VERRES, ON VA ALLER VOIR ÇA DE PLUS PRÈS…

J'AI UNE PETITE SURPRISE AMUSANTE POUR COMMENCER LE TOUR DE NOS CLIENTS…

BEK

RONNIE ?! MAIS QU'EST-CE QUE TU FAIS LÀ ?
SALUT LES PARIGOTS !
BRASSERIE STAIEF
NOTRE CLIENT A EU UNE DÉFECTION DE PERSONNEL SUR LE SALON, ALORS JE LE DÉPANNE !
JE VOUS FAIS GOÛTER QUELQUE CHOSE ?
VOLONTIERS ! ÇA TE VA BIEN LE TABLIER, ON DIRAIT UN VRAI GARÇON DE CAFÉ... PARISIEN !
HA OUÉ ?
EH BIEN, PUISQUE TU VEUX FAIRE DE TON STOEF, VIENS UNE FOIS NOUS MONTRER COMMENT TU SAIS SERVIR À LA POMPE !
J'ÉTAIS BARMAN DANS LES SOIRÉES AUX BEAUX-ARTS, JE RELÈVE LE DÉFI !
SORS-MOI LE BON VERRE !
STOP ! FAUT D'ABORD RINCER LE VERRE, FIEU !
POURQUOI ? IL EST PAS PROPRE ?
EN LE RINÇANT, TU ENLÈVES TOUT ÉVENTUEL DÉPÔT QUI POURRAIT PROVOQUER UN EXCÈS DE MOUSSE DANS LE VERRE...
PSCCHLL !
ET SANS FAUX-COL, ASTEBLEEF !
SAPRISTI !
MOUÉ... C'EST PAS PLUTÔT LES SOIRÉES MOUSSE QUE TU ANIMAIS AUX BEAUX-ARTS... ?
GRR...

REGARDE...
TU METS TON VERRE UN PEU SCHIEVE COMME ÇA, À 45°, POUR OBTENIR JUSTE CE QU'IL FAUT DE MOUSSE... VOILÀ !
45°
ENCORE UNE BLONDE ! C'EST UNE LAGER OU UNE IPA ?
NON FIEU ! C'EST UNE WEIZENBIER ALLEMANDE ! CE QUE VOUS APPELEZ « UNE BLANCHE » PAR CHEZ VOUS...
POURQUOI « BLANCHE », PUISQU'ELLE EST BLONDE ?
ÇA VIENDRAIT D'UNE ERREUR DE TRADUCTION...
LES BIÈRES DITES « BLANCHES » SONT EN FAIT DES BIÈRES À BASE DE BLÉ, QUI SE DIT « WEIZEN » EN ALLEMAND...
BRASSER...
TRÈS PROCHE DU MOT « WEISS » QUI LUI SIGNIFIE BLANC !
HUM... !
PAIN FRAIS, BANANE, GIROFLE, ENCORE UN AUTRE UNIVERS GUSTATIF, TRÈS MARQUÉ PAR LA LEVURE, CETTE FOIS-CI...
OUI ! ... ET QUASIMENT AUCUNE AMERTUME. ÉTONNANT !
EN TOUT CAS, JE CROIS QUE JE COMMENCE À BIEN M'Y RETROUVER, PARMI TOUS CES STYLES...
AH, MAIS C'EST FORMIDABLE, ÇA...
ALORS, POUR LA SUITE, QU'EST-CE QUE TU VEUX GOÛTER ? J'AI ICI À LA POMPE UNE FRUITY HOPPY SOUR SEASON, UNE PEATED SCOTCH ALE, UN BARLEY WINE BOURBON BA 12 MOIS...
HEUU...

LES VERRES À BIÈRE

BIÈRES LÉGÈRES, ACIDULÉES, PÉTILLANTES

Lagers, pale ales, bières de blé, lambics...

FORME ALLONGÉE
qui conserve la fraîcheur et l'effervescence.

FLÛTE

VASE

BIÈRES AROMATIQUES, FORTES, COMPLEXES

IPA, stouts, abbayes...

FORME ARRONDIE
qui développe et concentre les arômes.

TULIPE

CALICE

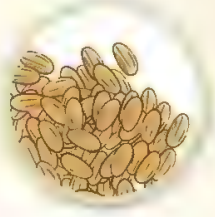
LES CÉRÉALES

L'ORGE

- Céréale de base utilisée pour l'élaboration de la bière.
- Riche en amidon, elle donnera après maltage et brassage les sucres fermentescibles qui seront ensuite transformés en alcool.
- Par ailleurs, l'enveloppe de ses grains forme les « drêches » au travers desquelles le moût sera filtré naturellement.

LE BLÉ / FROMENT

- Céréale à l'origine des bières dites « blanches », d'aspect souvent un peu trouble : Weizen allemandes (50% minimum), Witbier belges (30% minimum) ou encore Wheat ales américaines.
- Le blé apporte une touche acidulée et participe à la bonne tenue de la mousse.



STYLES DE BIÈRE

IPA (India Pale Ale) ou ENGLISH IPA

- Angleterre.
- Fermentation haute.
- Orge.
- 5–7 %.
- Blond pâle à doré.
- Pétillance moyenne, notes herbacées, épicées, fruitées. Équilibre entre une certaine amertume et les saveurs maltées.

LAGER

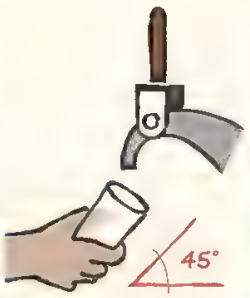
- Allemagne.
- Fermentation basse.
- Orge.
- 3–5 %.
- Blond pâle.
- Bière légère et rafraîchissante, aux notes de pain frais, d'herbe ; amertume faible.

WEIZENBIER

- Allemagne (Bavière).
- Fermentation haute.
- Blé (50-70%) et orge.
- 4–5,5 %.
- Blond pâle.
- Pétillance moyenne, notes de mie de pain, de banane et de girofle. Beaucoup de fraîcheur, pas ou peu d'amertume.
- Hefeweizen (trouble), Kristallweizen (limpide), Dunkelweizen (couleur brune due aux grains torréfiés, notes grillées/cacao).

COMMENT SERVIR UNE BIÈRE

1 Rincer le verre à l'eau froide (l'humidité empêchera un excès de mousse).



2 Incliner le verre à 45°.

3 Verser jusqu'aux deux tiers (à la pression, le robinet ne doit toucher ni le verre ni la bière).

4 Redresser le verre et finir de le remplir.

BALLADE IRLANDAISE

17 MARS
PARIS

WOHOOO!
YEAAAAH!
BRAVO!
UNE AUTRE !
PLAY IT AGAIN, JOHN !
WELL DONE JOHN!
MERCI !
SALUT LA JEUNESSE ! GÉNIAL, VOUS ARRIVEZ PILE POIL POUR LA PAUSE !
DIS DONC, TU NOUS AVAIS CACHÉ CE TALENT MUSICAL !
OUI, ET TU AS L'AIR CONNU COMME LE LOUP BLANC ICI...
À LA FAC, JE FAISAIS PARTIE D'UN GROUPE QUI CARTONNAIT PAS MAL... LA RETRAITE ARRIVANT, ON A EU ENVIE DE REJOUER ENSEMBLE !
IL SE TROUVE QU'ALAN, LE CHANTEUR, EST LE PATRON DE CE PUB !
ON A BRASSÉ QUELQUES BONNES BIÈRES ENSEMBLE, JE VOUS FERAI GOÛTER À L'OCCASION !
HEUU...
MAIS CE SOIR, C'EST STOUT POUR TOUT LE MONDE, SAINT-PATRICK OBLIGE !
SUIVEZ-MOI ! DANS LES PUBS, ON COMMANDE AU ZINC !
ALAN ! VOICI LES COLLÈGUES DONT JE T'AI PARLÉ ! TU NOUS METS QUATRE DEMIS DE STOUT, PLEASE ?
HI, RIGHT AWAY !

TIENS, LUCIEN, TU SAIS COMMENT LA STOUT DOIT ÊTRE SERVIE ?

BIEN SÛR, ON PENCHE LE VERRE À 45° ET ON LE REMPLIT AUX DEUX TIERS...

ENSUITE ON TERMINE EN REDRESS.. HEU... ?

HA HA NON, IL FAUT LAISSER REPOSER QUELQUES INSTANTS...

ET ENSUITE SEULEMENT ON COMPLÈTE POUR OBTENIR UNE MOUSSE PARFAITE !

« PARFAITE » ? C'EST VRAI ÇA ?

IL N'EST PAS EXCLU QUE CE SOIT UN ARGUMENT PUBLICITAIRE, MAIS ÇA PLAIT BEAUCOUP !

« STA-OUTE » PAR-CI, « STA-OUTE » PAR-LÀ... QU'EST-CE QU'ELLE A DE SI SPÉCIAL, CETTE BIÈRE ?

LES **STOUTS**, MON CHER ROGER, CE SONT DES BIÈRES BRUNES MAGNIFIQUES AUX NOTES DE CAFÉ, DE CHOCOLAT ET DE GRILLÉ.

UNE COULEUR ET DES ARÔMES OBTENUS GRÂCE À L'AJOUT D'ORGE TORRÉFIÉE LORS DU BRASSAGE.

MOUAIF, BAH MOI ÇA NE M'INSPIRE PAS TROP...

ALLEZ... **SANTÉ !**

CHEERS !

SANTÉ...

SLÁINTE !

ET DONC C'EST UNE VRAIE SPÉCIALITÉ IRLANDAISE ?

OUI, MÊME SI À L'ORIGINE DE LA **STOUT IRLANDAISE**, IL Y A LE **PORTER ANGLAIS**... UNE BIÈRE BRUNE ASSEZ HOUBLONNÉE QUI NAÎT À LONDRES AU XVIIe SIÈCLE, ET DEVIENT TRÈS POPULAIRE AU SIÈCLE SUIVANT.

ELLE EST PARTICULIÈREMENT APPRÉCIÉE DE LA CLASSE OUVRIÈRE ET NOTAMMENT DES **PORTEURS** DE MARCHANDISES, DONT ELLE FINIT PAR PRENDRE LE NOM.

Cheers mate !

CERTAINS BRASSEURS CRÉENT UNE VERSION AVEC PLUS DE MALT, CE QUI DONNE UNE BIÈRE PLUS FORTE APPELÉE **STOUT PORTER**, PUIS **STOUT** TOUT COURT, QUI VEUT DIRE « ROBUSTE »...

FRANCIS ? Combien de SACS DE MALT as-tu utilisés pour cette cuve?...

Heu...

LES **IRLANDAIS** EN RAFFOLENT ÉGALEMENT ET DÉVELOPPENT LEUR PROPRE STYLE DE STOUT, PLUS FONCÉ ET PLUS TORRÉFIÉ, À LA FIN DU XIXe SIÈCLE... AU MOMENT OÙ LA BIÈRE BRUNE PASSE DE MODE EN ANGLETERRE!

DUBLIN

LONDRES

DEPUIS QUELQUES ANNÉES, LE PORTER RENAÎT, COMME BEAUCOUP D'AUTRES STYLES HISTORIQUES, GRÂCE AUX MICRO-BRASSEURS ARTISANAUX QUI LE RÉINTERPRÈTENT...

DISTINCTS À L'ORIGINE, LES DEUX STYLES **PORTER** ET **STOUT** SONT AUJOURD'HUI TRÈS PROCHES.

EN TOUT CAS, CELLE-CI EST DÉLICIEUSE ! UN PEU AMÈRE, MAIS ASSEZ LÉGÈRE, EN FAIT !

OUI, EN RAISON DE SA COULEUR, LES GENS PENSENT QU'IL Y A À BOIRE ET À MANGER DEDANS... MAIS PAS DU TOUT !

AH, ILS PASSENT LE *WILD ROVER*!

TENEZ-VOUS PRÊTS, ÇA VA TANGUER!

AND IT'S NO, NAY, NEVER
NO, NAY NEVER NO MORE

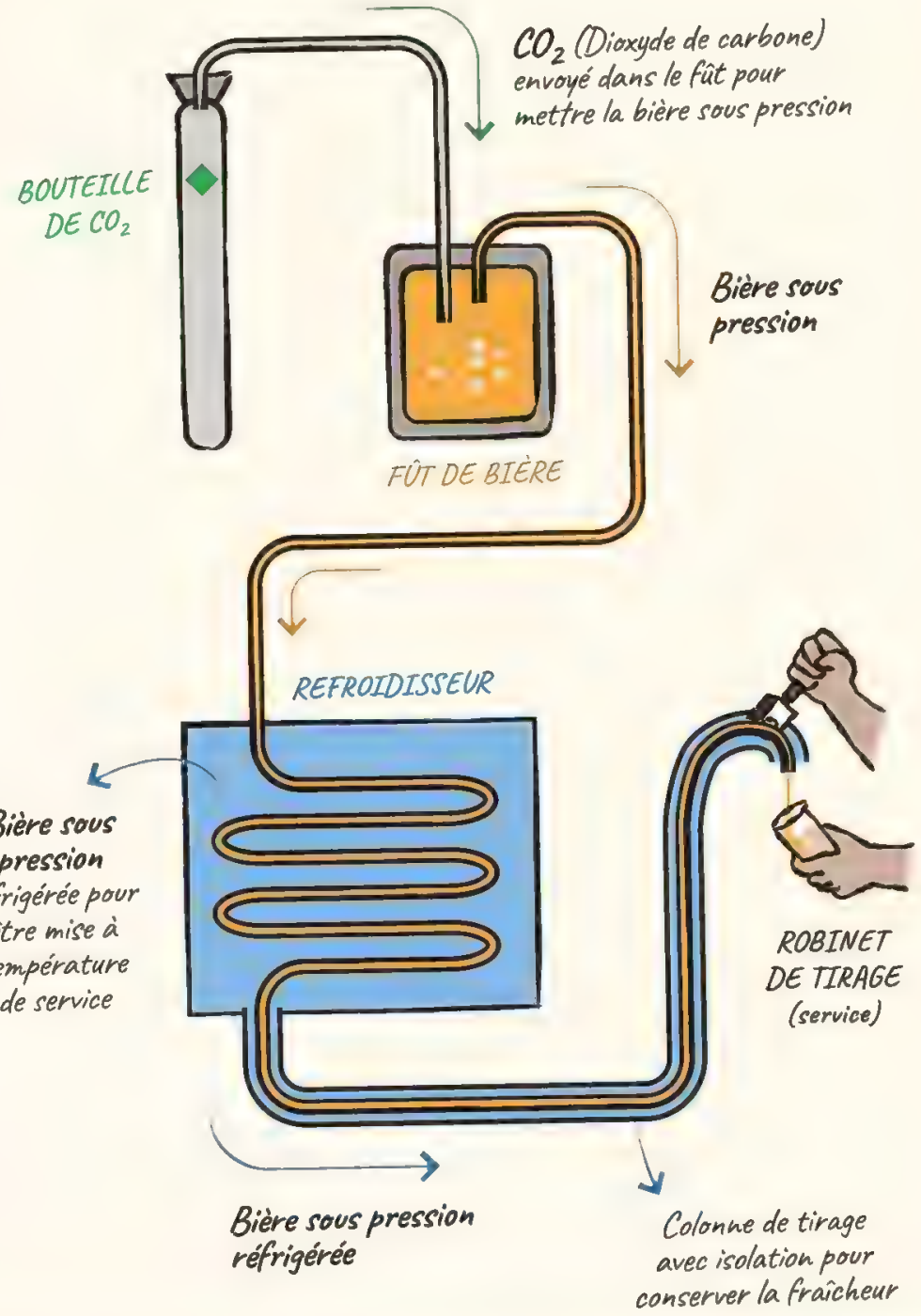
BON, JE VAIS VOUS FAIRE DÉGUSTER UNE AUTRE BIÈRE !

PAS POUR MOI, J'AI PAS ENCORE FINI DE SUCER MA CHEMISE...

WAOUH ! TU SAVAIS, TOI, QUE CE GENRE DE PUBS EXISTAIT À PARIS ?
NAN ! ET JE PENSAIS MÊME PAS QUE ÇA POUVAIT EXISTER AILLEURS !
TENEZ, DITES-MOI CE QUE VOUS PENSEZ DE CECI...
DIS DONC, J'Y VOIS DÉJÀ PLUS CLAIR OU BIEN LES BULLES DESCENDENT DANS LE VERRE AU LIEU DE MONTER ?
CE TOURBILLON EST DÛ AU TIRAGE PARTICULIER DE CETTE BIÈRE, FAIT AVEC DE L'AZOTE.
ON TIRE PAS LES BIÈRES AVEZ DU GAZ CARBONIQUE ?
SI, MAIS POUR APPORTER UN EFFET PLUS CRÉMEUX À CERTAINES BIÈRES, ON PEUT UTILISER UN MÉLANGE DE GAZ CARBONIQUE ET D'AZOTE.
LES BULLES D'AZOTE, PLUS FINES, DONNENT DE L'ONCTUOSITÉ À LA BIÈRE ET CONTRIBUENT AU TOURBILLON QUE VOUS AVEZ APERÇU.
ALLEZ, MAINTENANT ON GOÛTE !
WAOUH, EN EFFET, C'EST SUPER ONCTUEUX ! LÀ POUR LE COUP, Y A À BOIRE ET À MANGER DANS CELLE-CI...
HÉ HÉ, TU NE CROIS PAS SI BIEN DIRE... C'EST UNE OATMEAL STOUT... ÇA NE VOUS DIT RIEN ?
OATMEAL, OATMEAL... ÇA ME RAPPELLE LES CÉRÉALES QU'ON NOUS FAISAIT MANGER EN ANGLETERRE AU PETIT-DÉJEUNER...
BINGO !
OATMEAL, CE SONT LES FLOCONS D'AVOINE. ILS PEUVENT SERVIR À FAIRE LE PORRIDGE... OU ÊTRE AJOUTÉS À L'ORGE POUR FABRIQUER CETTE DÉLICIEUSE BIÈRE !
DU PORRIDGE DANS LA BIÈRE ?
ILS SONT FOUS, CES IRLANDAIS...

SACHE MON CHER ROGER QU'ON TROUVE MÊME DE L'OYSTER STOUT, BRASSÉE EN FAISANT MARINER DES COQUILLES D'HUÎTRES, ALORS...
HMM!
WAW!
BWERK!
MAIS REVENONS À CETTE BIÈRE MŒLLEUSE... SES DÉLICIEUSES NOTES CACAOTÉES SE MARIENT PARFAITEMENT AVEC...
DES BROWNIES AU CHOCOLAT!
...C'EST POURQUOI JE VOUS EN AI AUSSI APPORTÉ!
COOOOL! ROGER, TU DEVRAIS ESSAYER!
HMM...
MOUAIF... PAS CHI MAL, ÇA REND LA BIÈRE À PEU PRÈS BUVABLE...
BON, LES AMINCHES, JE DOIS VOUS LAISSER! LE DIEU DU ROCK'N'ROLL ME RAPPELLE À LUI!
LET'S GO DUDE!
OK, ON SE RETROUVE APRÈS TON «SET» POUR ALLER MANGER!
BRAVOO!
CLAP CLAP!
WEEEEEE!
YEAAAAH!
YEAAAAH!
WOHOOO!
JOOOOHN!

TIRAGE PRESSION DE LA BIÈRE



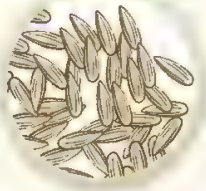
LES CÉRÉALES

L'ORGE TORRÉFIÉE

Ajoutée à l'orge maltée en petites quantités (entre 5 et 7%), elle apporte de la couleur à la bière (bières « brunes » : stouts, porters, dunkel...), des notes de café, de chocolat, de grillé et une certaine amertume.

L'AVOINE

En complément des autres céréales, l'avoine apporte des notes de biscuit et une texture douce et onctueuse à la bière (après tout, n'est-ce pas l'ingrédient du porridge ?). Se retrouve notamment dans les oatmeal stouts et les New England IPA (NEIPA).



STYLES DE BIÈRE

STOUT

- Irlande.
- Fermentation haute.
- Orge, orge torréfiée (7 à 10%).
- 4-6 %.
- Brune.
- Notes de café, de chocolat noir, de grillé. Amertume modérée. Onctuosité renforcée si tirage à l'azote.
- Guinness (IRL).

PORTER

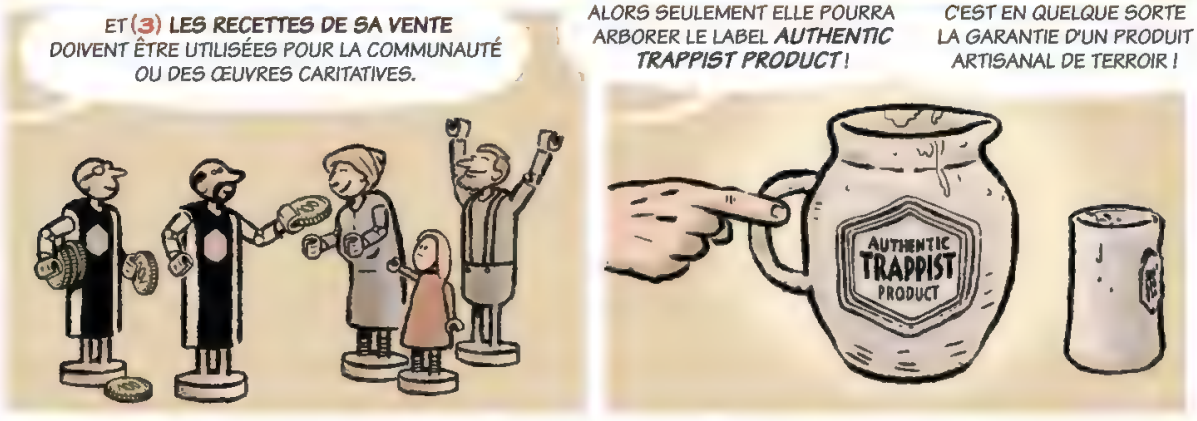
- Angleterre.
- Fermentation haute.
- Orge, orge torréfiée.
- 4-6 %.
- Brune.
- Arômes grillés, notes de chocolat, moka, caramel. Corps mince.
- Baltic porter (fermentation basse ; plus houblonnée et plus forte, entre 6 et 9%).

LE TRÉSOR DE L'ABBAYE
1er AVRIL — QUELQUE PART DANS LES ARDENNES...
DITES-MOI, FRÈRE JEAN...
QU'Y A-T-IL, MON BON LUCIEN?
ME DIREZ-VOUS ENFIN LE BUT DE CE VOYAGE ?
NOUS NOUS RENDONS CHEZ DES MOINES CISTERCIENS DE LA STRICTE OBSERVANCE...
... QUE L'ON APPELLE ÉGALEMENT MOINES TRAPPISTES...
ILS VIVENT TRÈS SIMPLEMENT, SELON LA RÈGLE DE SAINT BENOÎT.
MAIS DERRIÈRE CES MURS, ILS PRODUISENT UN BREUVAGE RARE ET SUBTIL QUE L'ON NE TROUVE NULLE PART AILLEURS...
ET C'EST CE « TRÉSOR » QUE NOUS SOMMES VENUS QUÉRIR.
BONJOUR, JE SUIS FRÈRE JEAN, JE VIENS RÉCUPÉRER UNE COMMANDE.
BONJOUR, JE SUIS FRÈRE RONNIE. AS-TU TON QR-CODEX ?
CUISINES
BIBLIOTH
SCRIPTORI

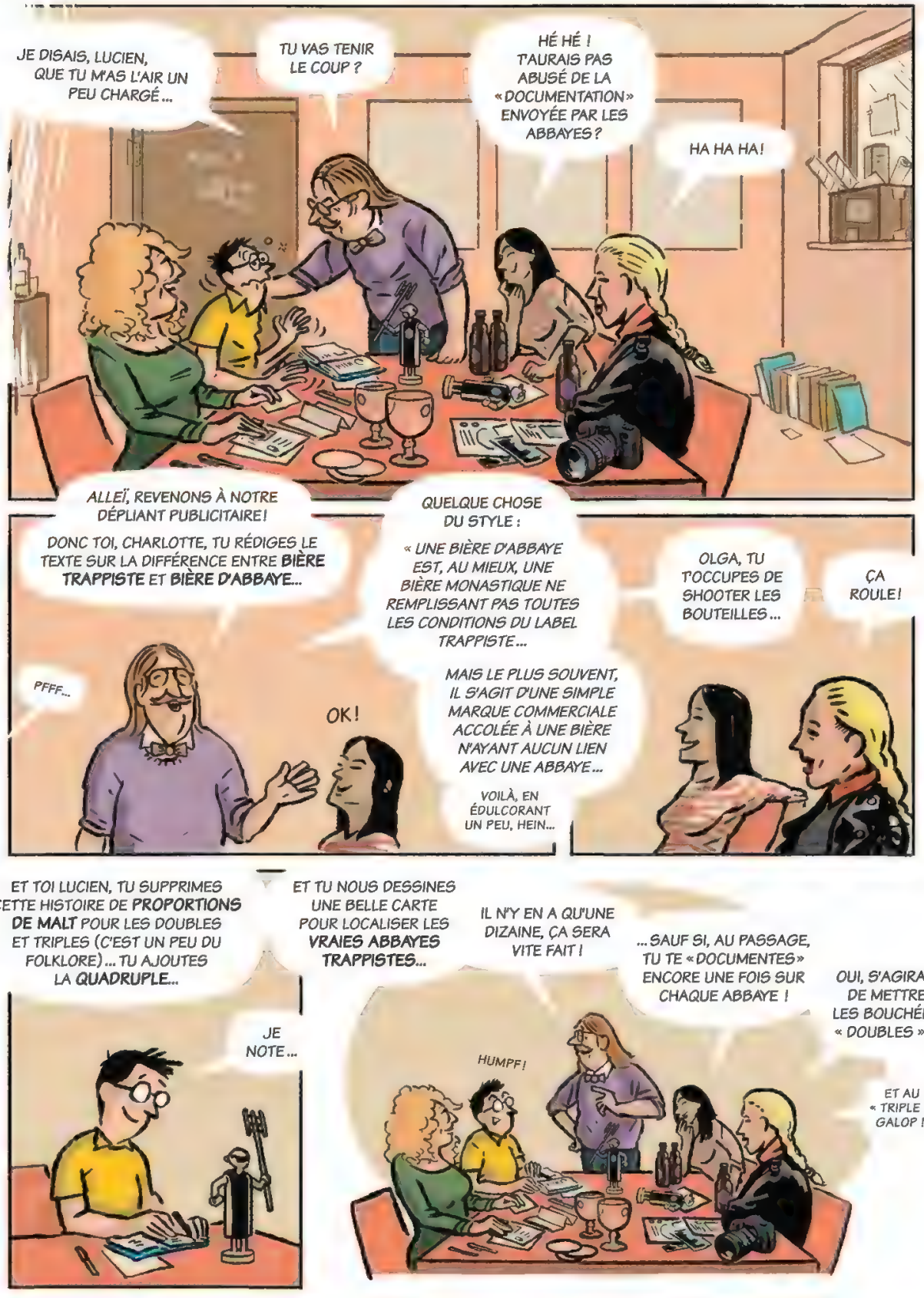
AWEL, ÇA EST BIEN ! JE VAIS UNE FOIS TE PRÉPARER TA MARCHANDISE.
ABBÉ MICHAËL, QUID NOVI ?*
FRÈRE JEAN, C'EST TOUJOURS UN HONNEUR DE VOUS RECEVOIR CHEZ NOUS !
VENEZ VOUS REPOSER UN PEU DANS LE CELLIER, SALVATORE VA VOUS SERVIR À BOIRE.
CE ER
* QUOI DE NEUF ?

HUM, FAMEUSE, CETTE BIÈRE D'ABBAYE !
MAIS PAS N'IMPORTE LAQUELLE, FRÈRE LUCIEN… C'EST UNE ABBAYE TRAPPISTE, NUANCE !
AH ? MAIS QU'A-T-ELLE DE SI SPÉCIAL ?
EH BIEN, POUR AVOIR LE DROIT À L'APPELLATION « TRAPPISTE », UNE BIÈRE DOIT REMPLIR TROIS CONDITIONS :

(1) ELLE DOIT ÊTRE FABRIQUÉE DANS L'ENCEINTE DU MONASTÈRE (OU À PROXIMITÉ IMMÉDIATE)…
(2) SOUS LA SUPERVISION DE MOINES TRAPPISTES…


ET (3) LES RECETTES DE SA VENTE DOIVENT ÊTRE UTILISÉES POUR LA COMMUNAUTÉ OU DES ŒUVRES CARITATIVES.
ALORS SEULEMENT ELLE POURRA ARBORER LE LABEL AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT !
C'EST EN QUELQUE SORTE LA GARANTIE D'UN PRODUIT ARTISANAL DE TERROIR !
AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT

MAIS DITES-MOI, MESSIRE L'ABBÉ, POURQUOI Y A-T-IL DES CROIX SUR VOS TONNEAUX ?
AH, JE VOIS QUE TU N'AS PAS ENCORE L'ŒIL USÉ PAR LES LONGUES SOIRÉES D'ÉTUDE DES SAINTES ÉCRITURES !
NOUS PRODUISONS ICI TROIS TYPES DE BIÈRE : UNE SIMPLE, UNE DOUBLE ET UNE TRIPLE, DONT LA RICHESSE EN MALT, ET DONC LA FORCE ALCOOLIQUE, VA CROISSANT...
POUR LES DISTINGUER, NOUS MARQUONS CHAQUE TONNEAU À LA CRAIE RESPECTIVEMENT D'UNE, DEUX OU TROIS CROIX.
LA BIÈRE SIMPLE EST DESTINÉE À LA CONSOMMATION DOMESTIQUE DES MOINES.
LA DOUBLE EST POUR LES VOYAGEURS QUI FONT ÉTAPE AU MONASTÈRE. C'EST CELLE QUE VOUS AVEZ BUE.
ENFIN, LA TRIPLE EST RÉSERVÉE AUX INVITÉS DE MARQUE ET AUX FÊTES RELIGIEUSES.
ET POUR FAIRE LA DOUBLE ET LA TRIPLE, VOUS METTEZ VRAIMENT DEUX ET TROIS FOIS PLUS DE MALT QUE POUR LA SIMPLE ?
HAAA... SOLUS DEUS SCIT*, MON FILS...
* DIEU SEUL SAIT.
FRÈRE JEAN ? TA COMMANDE EST PRÊTE.
MERCI, FRÈRE RONNIE.
ALLONS-Y, MON BON LUCIEN...
DIS DONC, FRÈRE LUCIEN, TU M'AS L'AIR UN PEU CHARGÉ, NON ?
TU TIENDRAS LE COUP ?
HEIN ? EUH...


JE DISAIS, LUCIEN, QUE TU M'AS L'AIR UN PEU CHARGÉ...
TU VAS TENIR LE COUP ?
HÉ HÉ ! T'AURAIS PAS ABUSÉ DE LA «DOCUMENTATION» ENVOYÉE PAR LES ABBAYES ?
HA HA HA !
ALLEÏ, REVENONS À NOTRE DÉPLIANT PUBLICITAIRE !
DONC TOI, CHARLOTTE, TU RÉDIGES LE TEXTE SUR LA DIFFÉRENCE ENTRE BIÈRE TRAPPISTE ET BIÈRE D'ABBAYE...
QUELQUE CHOSE DU STYLE :
« UNE BIÈRE D'ABBAYE EST, AU MIEUX, UNE BIÈRE MONASTIQUE NE REMPLISSANT PAS TOUTES LES CONDITIONS DU LABEL TRAPPISTE...
MAIS LE PLUS SOUVENT, IL S'AGIT D'UNE SIMPLE MARQUE COMMERCIALE ACCOLÉE À UNE BIÈRE N'AYANT AUCUN LIEN AVEC UNE ABBAYE...
VOILÀ, EN ÉDULCORANT UN PEU, HEIN...
PFFF...
OK !
OLGA, TU T'OCCUPES DE SHOOTER LES BOUTEILLES...
ÇA ROULE !
ET TOI LUCIEN, TU SUPPRIMES CETTE HISTOIRE DE PROPORTIONS DE MALT POUR LES DOUBLES ET TRIPLES (C'EST UN PEU DU FOLKLORE)... TU AJOUTES LA QUADRUPLE...
JE NOTE...
ET TU NOUS DESSINES UNE BELLE CARTE POUR LOCALISER LES VRAIES ABBAYES TRAPPISTES...
IL N'Y EN A QU'UNE DIZAINE, ÇA SERA VITE FAIT !
...SAUF SI, AU PASSAGE, TU TE «DOCUMENTES» ENCORE UNE FOIS SUR CHAQUE ABBAYE !
HUMPF !
OUI, S'AGIRAIT DE METTRE LES BOUCHÉES « DOUBLES »...
ET AU « TRIPLE » GALOP !

LE LABEL « BIÈRE TRAPPISTE »

AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT

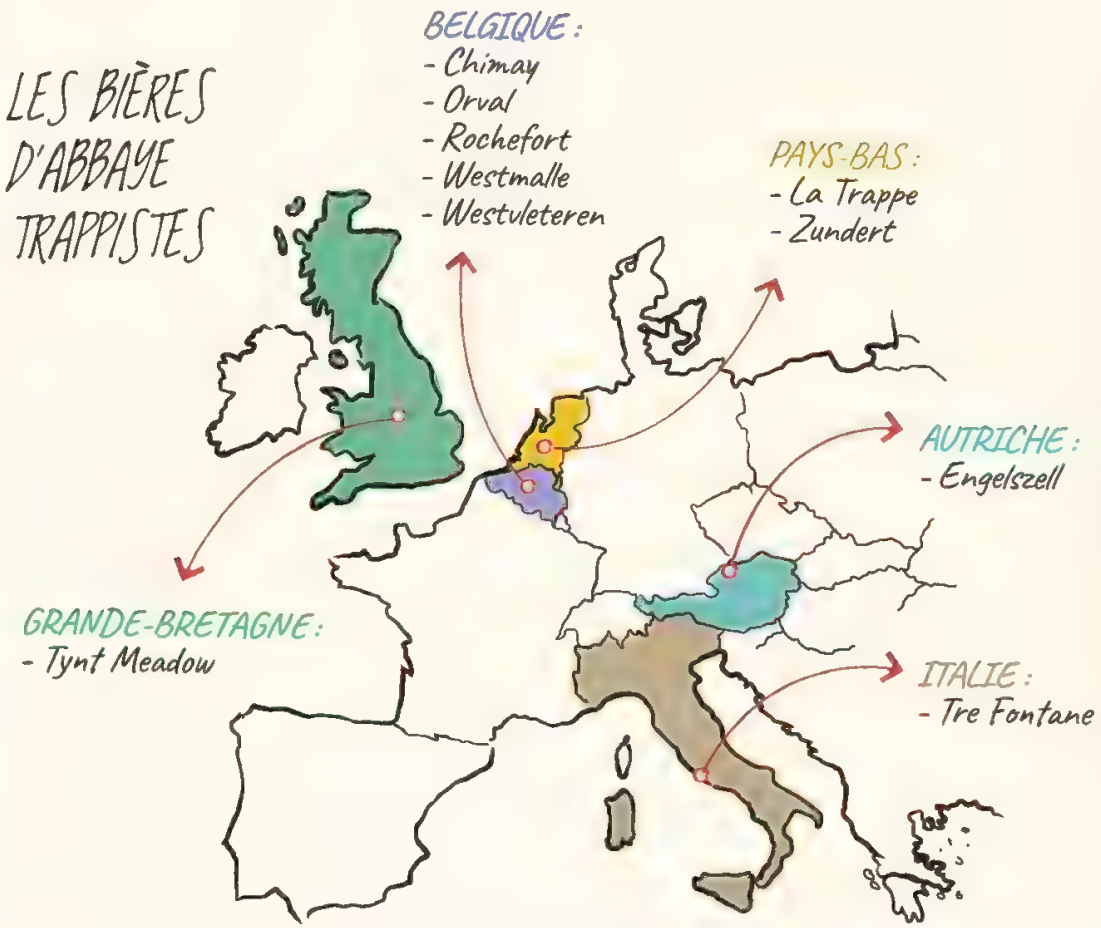
(1) BIÈRE FABRIQUÉE AU SEIN DE L'ABBAYE...

(2) SOUS LA SUPERVISION DES MOINES...

(3) DONT LES REVENUS VONT À L'ABBAYE OU À DES ŒUVRES CARITATIVES.

NB : ce label s'applique aussi à des fromages, des liqueurs...

LES BIÈRES D'ABBAYE TRAPPISTES



LES STYLES DE BIÈRE « ABBAYE »

NB : styles traditionnellement associés aux bières d'abbaye, mais les moines peuvent aussi brasser des bières blanches de blé, des IPA, voire des bières sans alcool !

% ALCOOL

12 % ←

10 % ←

8 % ←

6 % ←

QUADRUPLE (QUADRUPEL, BELGIAN STRONG ALE)

- Belgique.
- Fermentation haute.
- Orge.
- 10 – 12 %.
- Ambré foncé à brune.
- Grillé, caramel, fruits confits, corps riche, rondeur.
- Rochefort 10 (BEL), Westvleteren 12 (BEL), St. Bernardus X11 (BEL).

TRIPLE (TRIPEL)

- Belgique.
- Fermentation haute.
- Orge.
- 8 – 10 %.
- Blond doré.
- Fruits secs, pomme rouge, banane, girofle, épices, corps riche, rondeur, pointe d'amertume..
- Westmalle Triple (BEL), Trappe Tripel (NL), Tripel Karmeliet (BEL), Chimay Triple (BEL).

DOUBLE (DUBBEL)

- Belgique.
- Fermentation haute.
- Orge.
- 6 – 8 %.
- Ambré foncé à brune.
- Pain grillé, caramel, cacao, de la rondeur.
- Rochefort 8 (BEL), Westmalle Dubbel (BEL).

Craft
REVOLUTION
LAS VEGAS
10 MAI

LADIES AND GENTLEMEN, THIS IS CAPTAIN SPEAKING...

WE SURVOLATE ACTUALLY NEW YORK CITY...

WE WILL REACH LAS VEGAS IN 5 HOURS...

WAOUH, ÇA Y EST, LES ÉTATS-UNIS ! C'EST MA PREMIÈRE FOIS !

ET POUR UNE PREMIÈRE, CE SERA UNE GRANDE PREMIÈRE : CE SALON DE LA BIÈRE À **LAS VEGAS** EST UN DES PLUS IMPORTANTS AU MONDE !

PLEIN DE RENDEZ-VOUS ET DE NOUVEAUX CLIENTS À LA CLÉ, J'ESPÈRE !

POUR FÊTER ÇA, JE ME PAYE UNE BONNE BIÈRE MADE IN USA !

MADAME ? PLIZE ?

EUH... VU TOUT CE QUE TU AS DÉGUSTÉ RÉCEMMENT, TU RISQUES D'ÊTRE UN PEU DÉÇU...
AH OUAIS... DIS DONC, C'EST PAS TERRIBLE !
C'EST PARCE QUE C'EST UNE **LAGER AMÉRICAINE**, LA « BLONDE » LÉGÈRE ULTRA-BASIQUE QUE L'ON TROUVE PARTOUT...
ÇA PASSE POUR LES MATCHS DE BASE-BALL ET LES SOIRÉES BARBECUES... MAIS PAS PLUS !

VOUS COMPRENEZ QU'AVEC ÇA, LES AMÉRICAINS AIENT FINI PAR FAIRE LEUR RÉVOLUTION... « CRAFT » !
COMMENT ÇA ?
ZIVVER AIR

PAR LE PASSÉ, IL EXISTAIT UNE GRANDE DIVERSITÉ DE BIÈRES AUX ÉTATS-UNIS ET DES MILLIERS DE BRASSERIES.
IPA

EN 1920, LA **PROHIBITION** A MIS UN COUP D'ARRÊT À CETTE INDUSTRIE. À SON ABOLITION EN 1933, IL NE RESTAIT PLUS QUE QUELQUES DIZAINES DE BRASSEURS.
HOP, BON DÉBARRAS !

LA BIÈRE EST ENSUITE DEVENUE UN PRODUIT INDUSTRIEL STANDARDISÉ POUR UNE CONSOMMATION DE MASSE, AVEC L'AMERICAN LAGER.

REFUSANT CETTE BOISSON ASEPTISÉE, CERTAINS ONT CONTINUÉ À BRASSER CHEZ EUX – ILLÉGALEMENT – DES BIÈRES DIFFÉRENTES ET SAVOUREUSES, INSPIRÉES DES STYLES EUROPÉENS.
LUCA, PRESTO AVÉ LA BAIGNOIRE, J'AI OUNE « CLIENT » À INTERROGER...
SI, DON VITO !

LA LÉGALISATION DU BRASSAGE AMATEUR EN 1978 A LIBÉRÉ LES INITIATIVES ET PERMIS LE DÉVELOPPEMENT DE NOMBREUSES MICRO-BRASSERIES ARTISANALES.
THE BATHTUB
HOP, BON DÉBARRAS !!
PAF !

CE MOUVEMENT « **CRAFT** », QUI AVAIT DÉMARRÉ DÈS LE DÉBUT DES ANNÉES 1970, EST NÉ SUR **LA CÔTE OUEST** COMME UN HÉRITAGE DE LA CONTRE-CULTURE DES ANNÉES 1960...

LE « FLOWER POWER » AVEC UNE FLEUR... DE HOUBLON, EN QUELQUE SORTE ?

TU NE CROIS PAS SI BIEN DIRE ! LA CÔTE OUEST ÉTAIT UNE GRANDE RÉGION PRODUCTRICE DE HOUBLON, ET LE STYLE PHARE DE CETTE RÉVOLUTION A ÉTÉ **L'IPA**, RÉINVENTÉE EN VERSION TRÈS HOUBLONNÉE, AROMATIQUE ET AMÈRE. UNE EXPLOSION – PACIFIQUE – DE SAVEURS !

CE STYLE A ÉTÉ REPRIS PAR LES BRASSEURS DE **LA CÔTE EST**, EN VERSION PLUS ASSAGIE, PLUS PROCHE DE L'ORIGINAL ANGLAIS.

New York

Las Vegas

NORMAL POUR DES ÉTATS HISTORIQUEMENT TOURNÉS VERS LE VIEUX CONTINENT !

AVEC TOUTES VOS HISTOIRES, VOUS M'AVEZ DONNÉ ENVIE D'UNE AUTRE BIÈ... EUH... D'EN APPRENDRE PLUS !

VIVEMENT QU'ON ARRIVE...

OKAY !

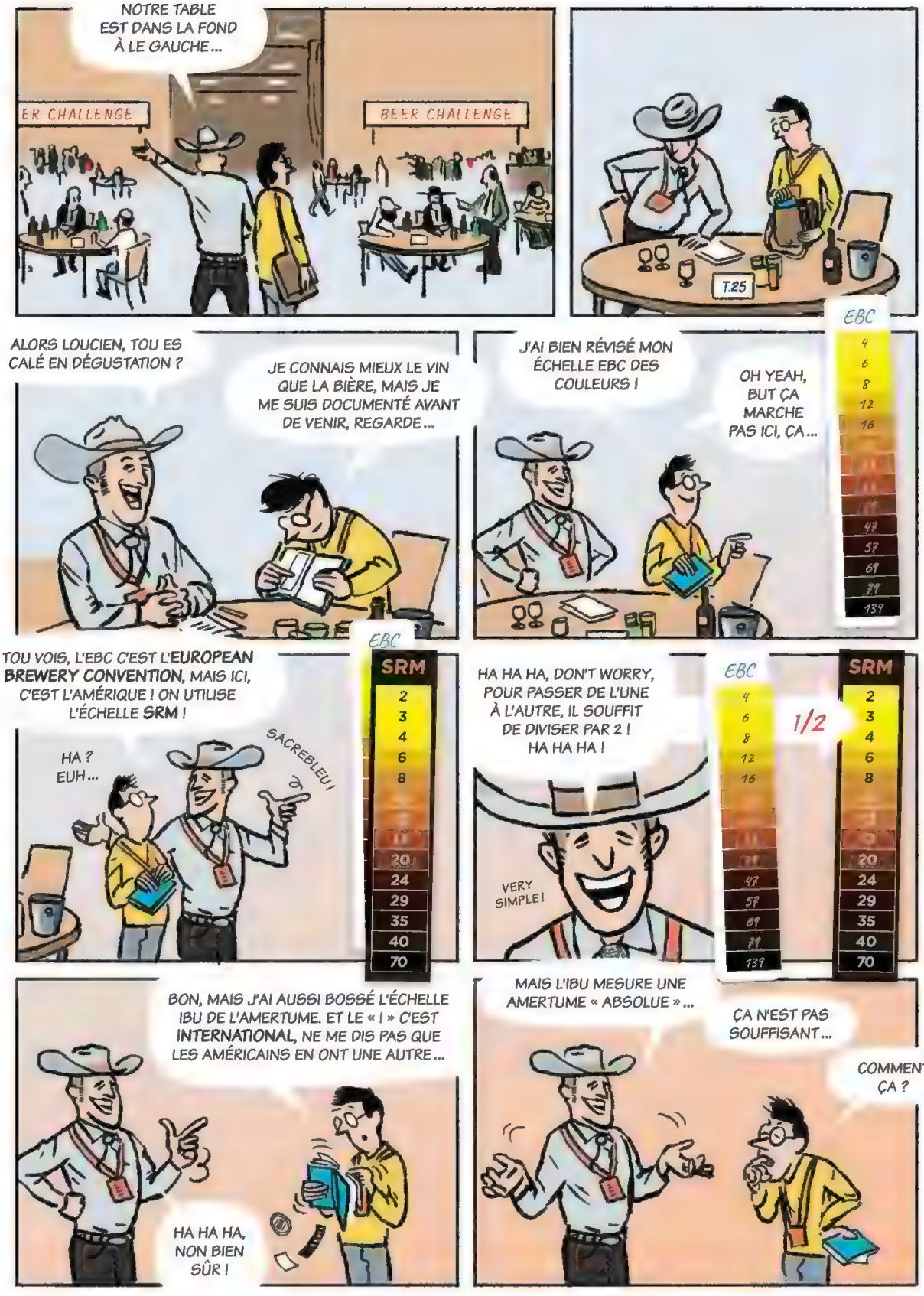
EN ATTENDANT, JE VAIS PIQUER UN PETIT SOMME. RÉVEILLEZ-MOI QUAND LA TOUR EIFFEL SERA EN VUE...

ET QUELQUES HEURES PLUS TARD...

BIENVENUE À L'AÉROPORT INTERNATIONAL DE ***LAS VEGAS***

LCOME
S VEGAS
NEVADA

INTERNATIONAL
ER SUMMIT
NOUS VOILÀ AU SALON. BILL DOIT NOUS RETROUVER À L'ENTRÉE AVEC LES INVITATIONS.
BILL EST BRASSEUR À BOSTON, ON S'EST CONNUS QUAND... AH, LE VOICI !
HEY, DIANE !
LES AMIS, VOICI BILL ! UN FIN CONNAISSEUR DE LA BIÈRE AMÉRICAINE, ET QUI PARLE TRÈS BIEN FRANÇAIS !
YEAH, AND J'ADORE LA FRANCE, LE TOUR EIFFEL ET LE CHOCOLATINE !
HEU NON, ON DIT « PAIN AU CHOC...
AU FAIT, JE PRÉSIDE UN DJURY AU CONCOURS DE LA BIÈRE DU SALON, VOUS VOULEZ VENIR GOÛTER ?
NOM D'UN PIPE !
CHARLOTTE ET MOI, ON DOIT FILER VOIR UN CLIENT, MAIS EMMÈNE LUCIEN, IL A TRÈS ENVIE D'UNE BONNE BIÈRE !


NOTRE TABLE EST DANS LA FOND À LE GAUCHE...
ER CHALLENGE
BEER CHALLENGE
T.25
ALORS LOUCIEN, TOU ES CALÉ EN DÉGUSTATION ?
JE CONNAIS MIEUX LE VIN QUE LA BIÈRE, MAIS JE ME SUIS DOCUMENTÉ AVANT DE VENIR, REGARDE...
J'AI BIEN RÉVISÉ MON ÉCHELLE EBC DES COULEURS !
OH YEAH, BUT ÇA MARCHE PAS ICI, ÇA...
EBC
4
6
8
12
16
47
57
69
79
139
TOU VOIS, L'EBC C'EST L'EUROPEAN BREWERY CONVENTION, MAIS ICI, C'EST L'AMÉRIQUE ! ON UTILISE L'ÉCHELLE SRM !
HA ? EUH...
SACREBLEU !
EBC
SRM
2
3
4
6
8
20
24
29
35
40
70
HA HA HA, DON'T WORRY, POUR PASSER DE L'UNE À L'AUTRE, IL SOUFFIT DE DIVISER PAR 2 ! HA HA HA !
VERY SIMPLE !
1/2
BON, MAIS J'AI AUSSI BOSSÉ L'ÉCHELLE IBU DE L'AMERTUME. ET LE « I » C'EST INTERNATIONAL, NE ME DIS PAS QUE LES AMÉRICAINS EN ONT UNE AUTRE...
HA HA HA, NON BIEN SÛR !
MAIS L'IBU MESURE UNE AMERTUME « ABSOLUE »...
ÇA N'EST PAS SOUFFISANT...
COMMENT ÇA ?

TOU VOIS, LA BIÈRE C'EST COMME LE VIN, C'EST UNE QUESTION D'ÉQUILIBRE ENTRE L'AMERTUME, L'ALCOOL ET L'ACIDITÉ.

L'ALCOOL APPORTE DE LA RONDEUR QUI ATTÉNUE LA SENSATION D'AMERTUME. POUR UN MÊME IBU, TU RESSENS MOINS L'AMERTUME DANS UNE BIÈRE RICHE EN MALT QUE DANS UNE BIÈRE LÉGÈRE.

COMME L'EFFET D'UN SUCRE DANS UN CAFÉ AMER !

EXACTLY ! C'EST POURQUOI ON PRÉFÈRE UTILISER L'AMERTUME « RELATIVE » OU « RESSENTIE », QUI EST LE RAPPORT ENTRE L'IBU ET UN INDICE DE DENSITÉ...

JE VOIS !

PAF !

MAIS ASSEZ DE THÉORIE, PASSONS À LA PRATIQUE !

ON VA COMMENCER À TESTER LES BIÈRES...

TU SAIS QU'IL FAUT RECRACHER, DON'T YOU ?

TCHLOF !

BIEN SÛR... YES !

D'ABORD OUNE **NEIPA** – C'EST OUNE **IPA** DE **NOUVELLE-ANGLETERRE** !

IPA ? ... JE CONNAIS ! ABSOLUE OU RELATIVE, EN AVANT POUR L'AMERTUME !

MAIS C'EST SUPER DOUX EN FAIT, ON DIRAIT PRESQUE UN JUS DE FRUITS !

HA HA HA, SACRÉ LOUCIEN, C'EST TOUT À FAIT ÇA !

ON LES APPELLE PARFOIS « **JUICY IPA** ». CE STYLE VIENT DE L'ÉTAT DU **VERMONT**, PRÉCISÉMENT.

MAIS POURQUOI EST-CE SI DOUX ?

POUR DEUX RAISONS : L'**AJOUT D'AUTRES CÉRÉALES** COMME L'AVOINE, ET LE **HOUBLONNAGE** EN FIN D'ÉLABORATION, POUR AVOIR LES ARÔMES SANS L'AMERTUME !

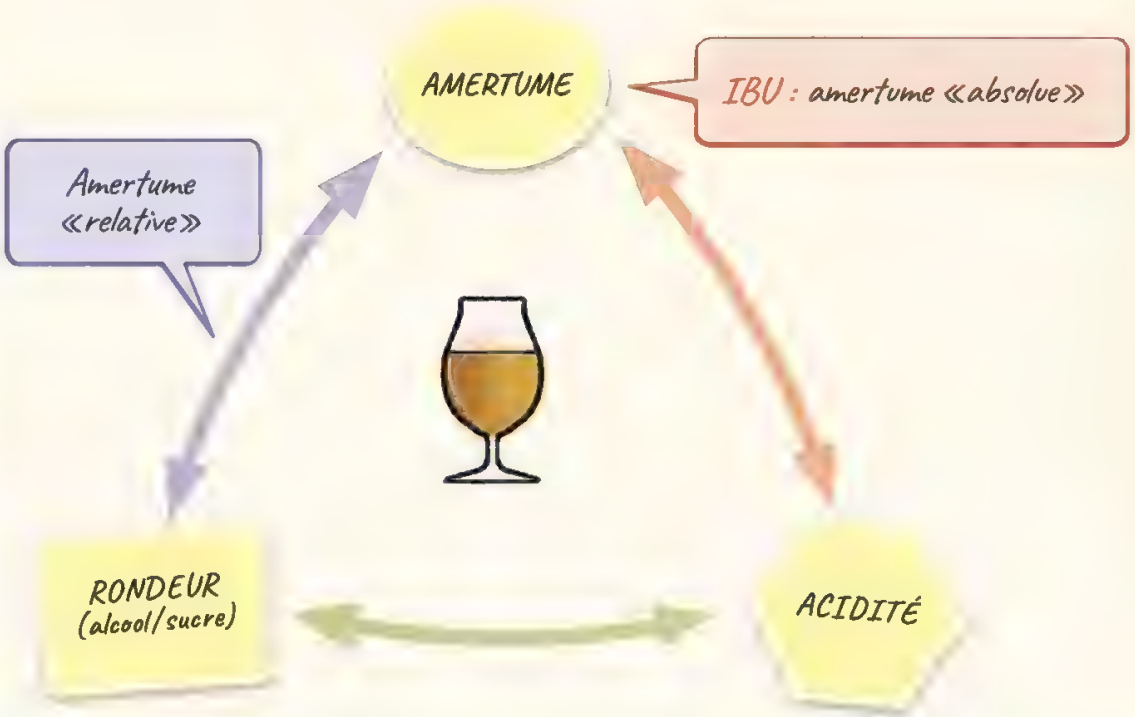
TROP BON ! FINALEMENT, JE NE SUIS PLUS SI SÛR DE RECRACHER !

LOUCIEN, DANS LE BUSINESS, MA DEVISE, C'EST : « *CE QUI SE PASSE À VEGAS, RESTE À VEGAS !* »

ÉCHELLE EBC

NB : pour convertir en échelle américaine SRM : diviser la valeur par 2 ! (1,97 précisément...)

L'ÉQUILIBRE DES SAVEURS DE LA BIÈRE



LES STYLES D'IPA AMÉRICAINES

WEST COAST IPA

- États-Unis.
- Fermentation haute.
- Orge.
- 6–8 %.
- Blond pâle à doré.
- Pétillance moyenne, amertume marquée aux accents prononcés de résine, d'agrumes et de fruits exotiques.
- Imperial ou Double IPA (plus forte, 8-10 %), Session IPA (moins forte, 5 %).

EAST COAST IPA

- États-Unis (voir English IPA)

NEW ENGLAND IPA (NEIPA) OU HAZY IPA

- États-Unis.
- Fermentation haute.
- Orge + ajout d'avoine, de blé.
- 6–9 %.
- Blond pâle à doré.
- Aspect trouble, texture crémeuse, saveur douce de fruits exotiques, amertume faible (un vrai « jus de fruits » !).

L'ÂME DE LA BIÈRE
AUJOURD'HUI, LUCIENKE, TU VAS UNE FOIS VOIR CE QUE C'EST QU'UNE VRAIE BRASSERIE FAMILIALE INDÉPENDANTE QUI N'A PAS ATTENDU LA « RÉVOLUTION CRAFT » POUR FAIRE SA BIÈRE ARTISANALE !
EN TOUT CAS, C'EST DÉJÀ TRÈS BUCOLIQUE !
OUÉ ! ET ON EST BIEN CHANÇARDS AVEC LE TEMPS !
BRASSERIE LEBRUN
DEPUIS 1919
VOICI JUSTEMENT LAURENT LEBRUN, L'ARRIÈRE-PETIT-FISKE DU FONDATEUR, AVEC QUI NOUS AVONS RENDEZ-VOUS...
HÉ ! LAURENT ! ATTENDS-NOUS UN PEU, FIEU !
OH BONJOUR MESSIEURS ! DÉSOLÉ, J'AI UN PETIT STRESS : JE DOIS FILER À LA BANQUE DE LEVURES FAIRE UN RETRAIT !... VOUS VOULEZ VENIR AVEC ? ÇA POURRAIT VOUS INTÉRESSER.
ET ON FERA NOTRE RENDEZ-VOUS TANTÔT...
ALLEZ, ÇA EST COMME TU VEUX !
« BANQUE » ? « RETRAIT » ? ...
MAIS... VOUS N'UTILISEZ PAS DES LEVURES DU COMMERCE ?
HOULÀÀ NON, DIS ! SURTOUT PAS !
CHAQUE BRASSERIE POSSÈDE SES PROPRES SOUCHES DE LEVURES, QU'ELLE CULTIVE ET RÉUTILISE. MAIS IL ARRIVE QUE CERTAINES SOUCHES FATIGUENT ET TRAVAILLENT MOINS BIEN...
HEUREUSEMENT, LE LABORATOIRE DE L'UNIVERSITÉ VOISINE EN CONSERVE UNE COPIE DANS SA BANQUE DE LEVURES...
ON ARRIVE...

BONJOUR PROFESSEUR, J'AI APPELÉ CE MATIN POUR UN RETRAIT DE LEVURES...

ET VOICI MES AMIS DE L'AGENCE DE COM' QUI AIMERAIENT VOIR COMMENT FONCTIONNE VOTRE BANQUE...

PARFAIT! MON ASSISTANT VOUS PRÉPARE ÇA... PENDANT CE TEMPS, JE VOUS MONTRE NOTRE LABO !

VOICI NOTRE « **SAINT DES SAINTS** » : C'EST DANS CES FRIGOS QUE NOUS CONSERVONS À −80 °C LES CENTAINES DE SOUCHES DE LEVURES DIFFÉRENTES QUE LES BRASSEURS NOUS CONFIENT.

SNIRFL

BRRR!

CENTAINES...? MAIS JE CROYAIS QU'IL N'Y AVAIT QUE TROIS TYPES DE FERMENTATION ?!

C'EST VRAI, MAIS AU SEIN DE CES TROIS GRANDES FAMILLES, IL EXISTE DE NOMBREUSES SOUS-FAMILLES – LES SOUCHES – QUI ONT CHACUNE LEURS SPÉCIFICITÉS ET DONNENT DES GOÛTS DIFFÉRENTS.

HMM... PAS SI SIMPLE !

N'EST-CE PAS ? ET SONGEZ QUE NOTRE CONNAISSANCE DES LEVURES NE DATE QUE DU XIXe SIÈCLE ! NOUS LA DEVONS PRINCIPALEMENT À **DEUX HOMMES**...

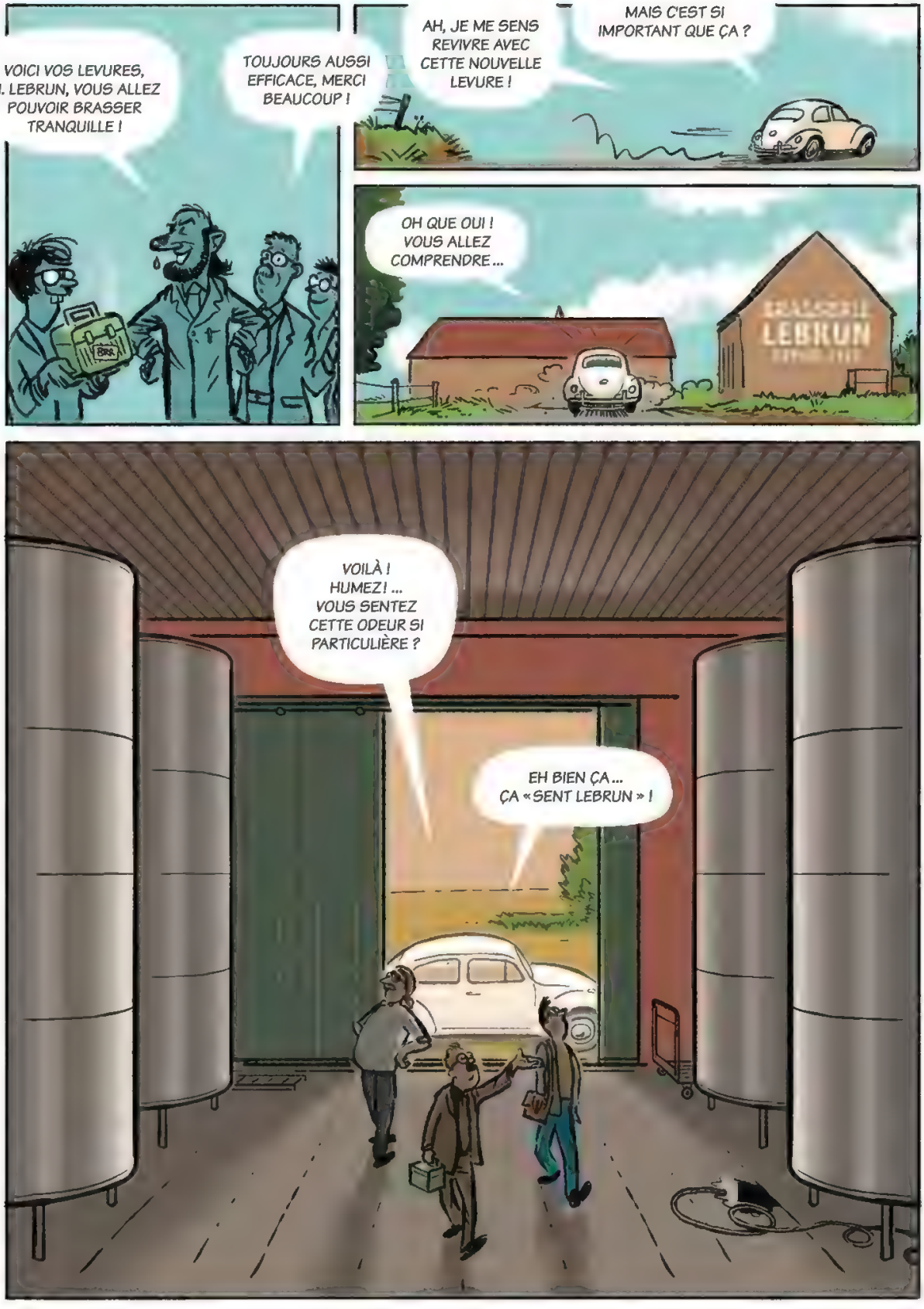
D'ABORD, LE FRANÇAIS **LOUIS PASTEUR**, QUI A DÉCOUVERT LA NATURE VIVANTE DES LEVURES ET LEUR RÔLE DANS LA FERMENTATION.

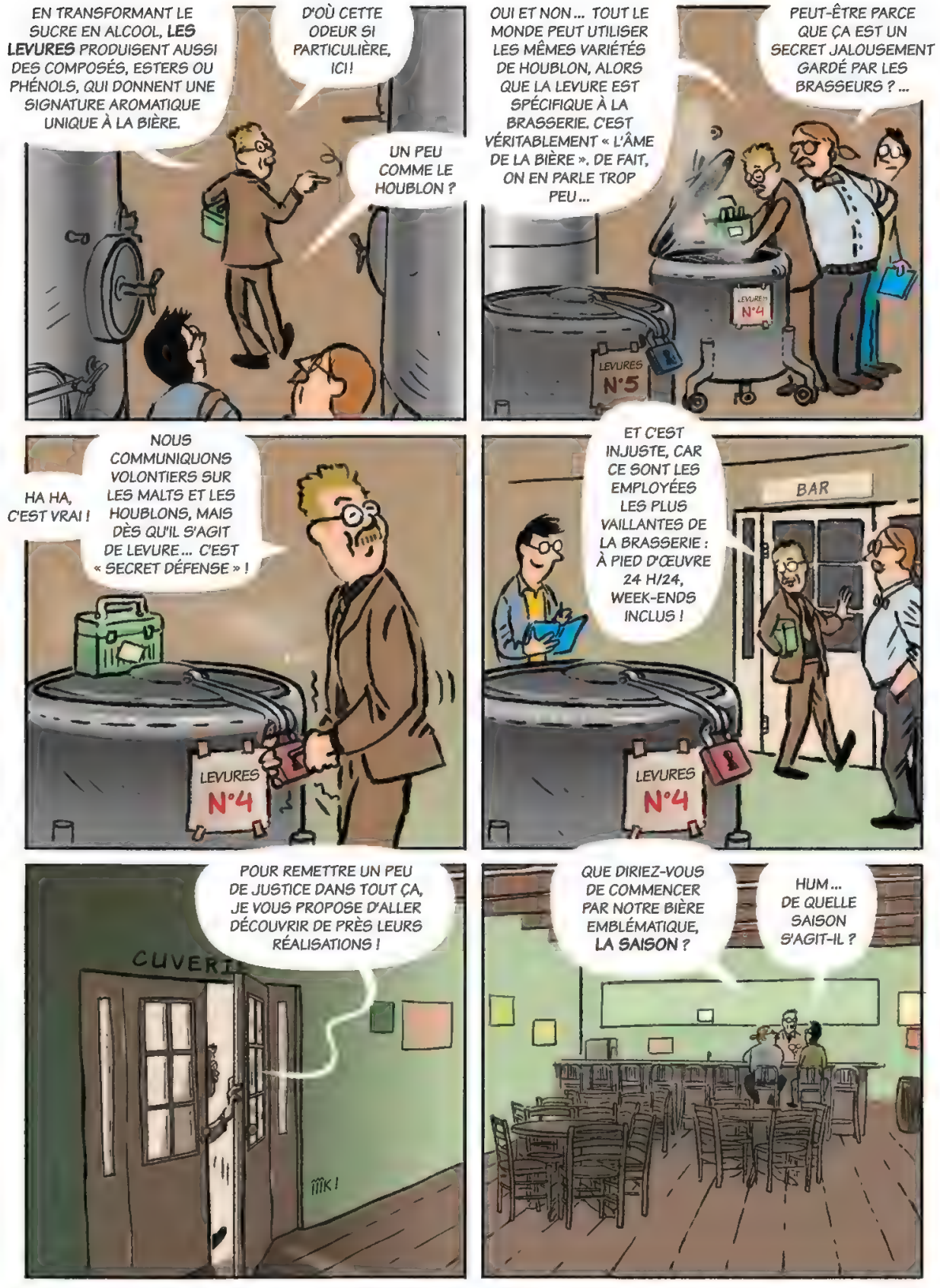
ENSUITE, LE DANOIS **EMIL CHRISTIAN HANSEN**, QUI DANS SON LABO DE CARLSBERG A MONTRÉ QU'IL EXISTAIT DIFFÉRENTES SOUCHES ET EN A ISOLÉ POUR LES CULTIVER.

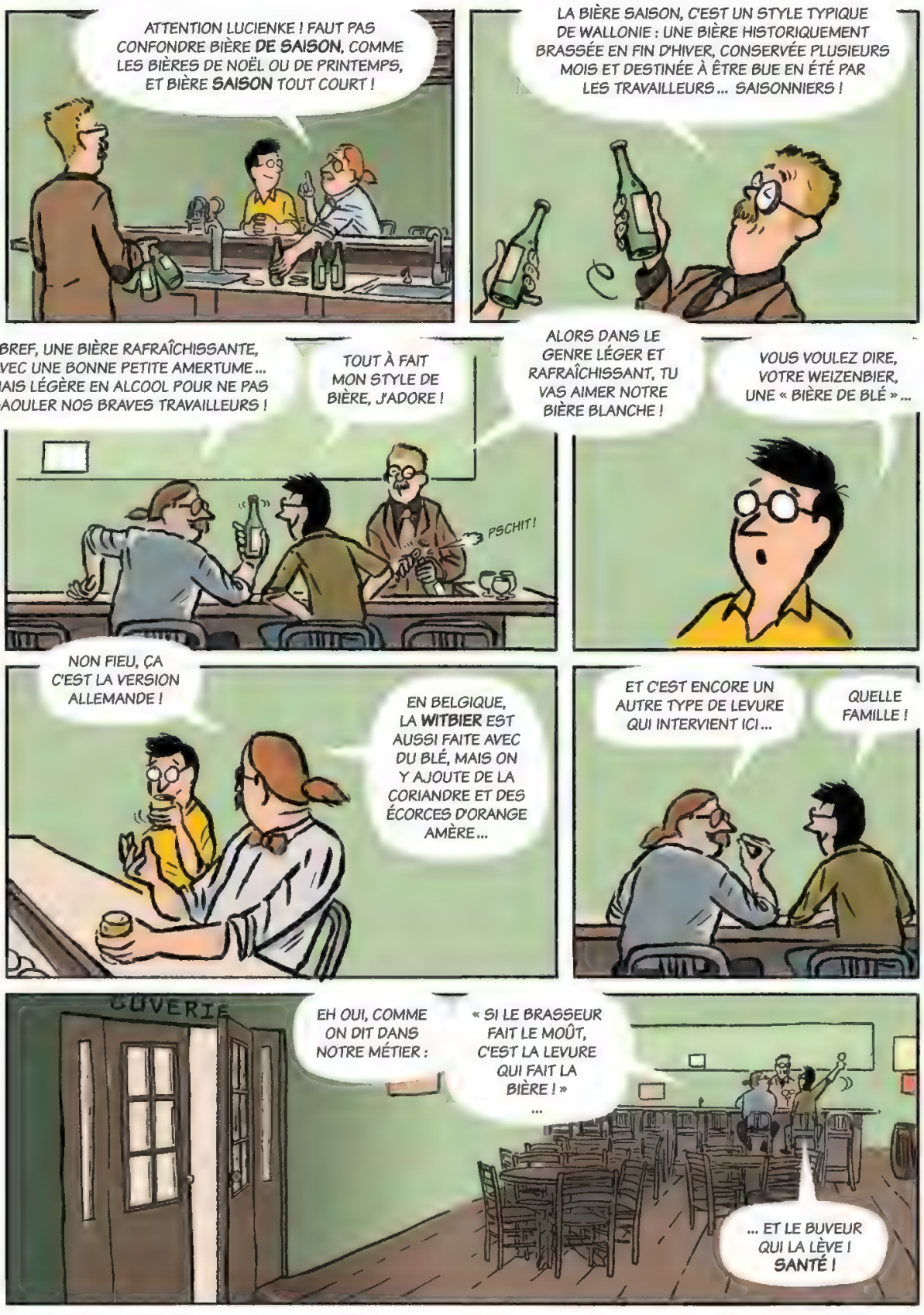
EN HOMMAGE À CES DEUX SCIENTIFIQUES, LES LEVURES DE FERMENTATION BASSE SE NOMMENT SACCHAROMYCES PASTORIANUS OU SACCHAROMYCES CARLSBERGENSIS !

Pastorianus

Carlsbergensis


VOICI VOS LEVURES, M. LEBRUN, VOUS ALLEZ POUVOIR BRASSER TRANQUILLE !
TOUJOURS AUSSI EFFICACE, MERCI BEAUCOUP !
AH, JE ME SENS REVIVRE AVEC CETTE NOUVELLE LEVURE !
MAIS C'EST SI IMPORTANT QUE ÇA ?
OH QUE OUI ! VOUS ALLEZ COMPRENDRE...
LEBRUN
VOILÀ ! HUMEZ ! ... VOUS SENTEZ CETTE ODEUR SI PARTICULIÈRE ?
EH BIEN ÇA... ÇA « SENT LEBRUN » !


EN TRANSFORMANT LE SUCRE EN ALCOOL, LES LEVURES PRODUISENT AUSSI DES COMPOSÉS, ESTERS OU PHÉNOLS, QUI DONNENT UNE SIGNATURE AROMATIQUE UNIQUE À LA BIÈRE.
D'OÙ CETTE ODEUR SI PARTICULIÈRE, ICI !
UN PEU COMME LE HOUBLON ?
OUI ET NON... TOUT LE MONDE PEUT UTILISER LES MÊMES VARIÉTÉS DE HOUBLON, ALORS QUE LA LEVURE EST SPÉCIFIQUE À LA BRASSERIE. C'EST VÉRITABLEMENT « L'ÂME DE LA BIÈRE ». DE FAIT, ON EN PARLE TROP PEU...
PEUT-ÊTRE PARCE QUE ÇA EST UN SECRET JALOUSEMENT GARDÉ PAR LES BRASSEURS ? ...
LEVURE N°4
LEVURES N°5
HA HA, C'EST VRAI !
NOUS COMMUNIQUONS VOLONTIERS SUR LES MALTS ET LES HOUBLONS, MAIS DÈS QU'IL S'AGIT DE LEVURE... C'EST « SECRET DÉFENSE » !
LEVURES N°4
ET C'EST INJUSTE, CAR CE SONT LES EMPLOYÉES LES PLUS VAILLANTES DE LA BRASSERIE : À PIED D'ŒUVRE 24 H/24, WEEK-ENDS INCLUS !
BAR
LEVURES N°4
POUR REMETTRE UN PEU DE JUSTICE DANS TOUT ÇA, JE VOUS PROPOSE D'ALLER DÉCOUVRIR DE PRÈS LEURS RÉALISATIONS !
CUVERIE
MK !
QUE DIRIEZ-VOUS DE COMMENCER PAR NOTRE BIÈRE EMBLÉMATIQUE, LA SAISON ?
HUM... DE QUELLE SAISON S'AGIT-IL ?


ATTENTION LUCIENKE ! FAUT PAS CONFONDRE BIÈRE **DE SAISON**, COMME LES BIÈRES DE NOËL OU DE PRINTEMPS, ET BIÈRE **SAISON** TOUT COURT !
LA BIÈRE SAISON, C'EST UN STYLE TYPIQUE DE WALLONIE : UNE BIÈRE HISTORIQUEMENT BRASSÉE EN FIN D'HIVER, CONSERVÉE PLUSIEURS MOIS ET DESTINÉE À ÊTRE BUE EN ÉTÉ PAR LES TRAVAILLEURS... SAISONNIERS !
BREF, UNE BIÈRE RAFRAÎCHISSANTE, AVEC UNE BONNE PETITE AMERTUME... MAIS LÉGÈRE EN ALCOOL POUR NE PAS SAOULER NOS BRAVES TRAVAILLEURS !
TOUT À FAIT MON STYLE DE BIÈRE, J'ADORE !
ALORS DANS LE GENRE LÉGER ET RAFRAÎCHISSANT, TU VAS AIMER NOTRE BIÈRE BLANCHE !
PSCHIT !
VOUS VOULEZ DIRE, VOTRE WEIZENBIER, UNE « BIÈRE DE BLÉ »...
NON FIEU, ÇA C'EST LA VERSION ALLEMANDE !
EN BELGIQUE, LA **WITBIER** EST AUSSI FAITE AVEC DU BLÉ, MAIS ON Y AJOUTE DE LA CORIANDRE ET DES ÉCORCES D'ORANGE AMÈRE...
ET C'EST ENCORE UN AUTRE TYPE DE LEVURE QUI INTERVIENT ICI...
QUELLE FAMILLE !
EH OUI, COMME ON DIT DANS NOTRE MÉTIER :
« SI LE BRASSEUR FAIT LE MOÛT, C'EST LA LEVURE QUI FAIT LA BIÈRE ! »
...
... ET LE BUVEUR QUI LA LÈVE ! **SANTÉ !**

LA GRANDE FAMILLE DES LEVURES

LEVURES

- FERMENTATION SAUVAGE (BRETTANOMYCES)
- FERMENTATION HAUTE (SACCHAROMYCES CEREVISIAE)
  - Levures belges
  - Levures anglaises
  - Levures américaines
  - Levures Saison
  - ...
- FERMENTATION BASSE (SACCHAROMYCES PASTORIANUS OU CARLSBERGENSIS)

STYLES DE BIÈRE

SAISON

- Belgique.
- Fermentation haute.
- Orge.
- 5–7 %.
- Jaune doré, parfois ambré.
- Légère, amertume franche mais sans excès, notes d'épices (poivre), finale sèche.
- La Saison Dupont (BEL) est l'archétype moderne du style.

WITBIER

- Belgique.
- Fermentation haute.
- Orge, blé + ajout de coriandre et d'écorces d'orange amère.
- 4–5 %.
- Jaune pâle.
- Mousse présente, bière fine et désaltérante, amertume faible, notes de pain frais, de girofle et d'agrumes.
- Hoegaarden (BEL).

DÉCOUVERTES D'ÉTÉ
14 JUILLET
LILLE
HHH...
IIINSPIREEEZ...
FFLLF...
CHLFFF...
SAAA... LIVEZ...
CHLRP
SLUURP
SRRRLP
SLRP
GLLIP
ET BUUUVEEEZ !
PFFIOU, ON DIRAIT PAS, MAIS C'EST PHYSIQUE, HEIN... BON, ON VA BOIRE UN COUP ?
BEER YOGA
VOLONTIERS, J'ALLAIS TE... AH ATTENDS, LUCIEN M'APPELLE.
TRULULU
SALUT LES FILLES, ÇA SE PASSE BIEN, VOTRE PREMIÈRE JOURNÉE DE BEER YOGA ?
GÉNIAL !
C'EST SIMPLE : ON ENCHAÎNE LES POSTURES DE YOGA EN BUVANT QUELQUES GORGÉES DE BIÈRE ENTRE CHAQUE... C'EST TECHNIQUE !
COOL !
MARC ME DEMANDAIT EN QUOI ÇA CONSISTE, AU JUSTE...
BAR DU VIEUX LILLE

PFFFRR... SÉRIEUX ? LA BIÈRE EST BONNE AU MOINS ? UNE BONNE LAGER BIEN FRANÇAISE, JE PARIE ?

MAIS IL N'Y A PAS QUE DES LAGERS DANS VOTRE PAYS, TU SAIS !

EN FRANCE, LES DEUX RÉGIONS HISTORIQUES PRODUCTRICES DE BIÈRE ONT SUBI DES INFLUENCES DIFFÉRENTES : À L'EST, L'ALSACE ET LA LORRAINE ONT ÉTÉ INFLUENCÉES PAR L'ALLEMAGNE ET PRODUISENT EN EFFET SURTOUT DES LAGERS ; MAIS AU NORD, C'EST L'INFLUENCE DE LA BELGIQUE ET DE SES ALES DE FERMENTATION HAUTE...

ET COMME ICI ON EST À LILLE, ON A BU UNE **BIÈRE DE GARDE** !

KÉZACO ?

C'EST UNE BIÈRE HISTORIQUEMENT BRASSÉE DANS LES FERMES À LA FIN DE L'HIVER ET « GARDÉE » EN CUVE OU EN FÛT POUR ÊTRE BUE EN ÉTÉ.

AH OUI, COMME LA SAISON BELGE !

OUI ET NON. CE SONT TOUTES DEUX DES « BIÈRES DE FERME », MAIS LA BIÈRE DE GARDE EST MOELLEUSE ET MALTÉE, ALORS QUE LA SAISON EST SÈCHE ET ÉPICÉE.

ET VOUS, LES VACANCES EN SARDAIGNE, C'EST PLUTÔT SOLEIL ET VIN ROUGE, JE SUPPOSE ?

SOLEIL, OUI... MAIS AVEC DE LA BIÈRE !

NOUS AVONS DÉCOUVERT QUE LA SARDAIGNE ÉTAIT LE BERCEAU D'UN STYLE DE BIÈRE ITALIEN TRÈS ORIGINAL : **LA GRAPE ALE** !

C'EST UN MÉLANGE DE BIÈRE ET DE MOÛT DE RAISIN.

SELON LA VARIÉTÉ UTILISÉE ET LE MOMENT OÙ ON L'AJOUTE, CELA DONNE DES BIÈRES ASSEZ DIFFÉRENTES, MAIS RÉUNIES PAR UNE MÊME PHILOSOPHIE !

OUI, ÇA SE DÉVELOPPE DE PLUS EN PLUS DANS LES PAYS VITICOLES, C'EST UNE INNOVATION INTÉRESSANTE !

MAIS SAIS-TU LUCIEN QUE LE VERRE DANS LEQUEL TU BOIS EST AUSSI UNE INNOVATION... ITALIENNE ?

AH OUI ?

C'EST LE **VERRE TEKU** CONÇU PAR UN BRASSEUR ET UN EXPERT ITALIENS POUR OFFRIR UNE EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION OPTIMALE, QUEL QUE SOIT LE STYLE DE BIÈRE...

ET IL EST AUJOURD'HUI UTILISÉ UN PEU PARTOUT DANS LE MONDE !

ÉTONNANT ! EH BIEN, TEKU... HEU *THANK YOU* POUR L'INFO... !

C'EST VRAI ?

ET SINON, VOUS CONTINUEZ VOS EXPÉRIENCES ÉSOTÉRIQUES, DEMAIN ?

SI TU VEUX PARLER DU BEER YOGA, OUI BIEN SÛR ! ET VOUS ?

NOUS, ON VA VISITER UNE BRASSERIE QUI ÉLABORE SES BIÈRES EN MUSIQUE POUR STIMULER LES LEVURES...

ET PUIS ÉVIDEMMENT, ON VA CONTINUER NOS SÉANCES DE ***BEER BEACHING*** !

DE QUOI ??

TU CONNAIS PAS LE *BEER BEACHING* ? ÇA CONSISTE À BOIRE DES BIÈRES SUR UNE PLAGE EN CONSERVANT LE PLUS LONGTEMPS LA MÊME POSTURE !

C'EST ASSEZ TECHNIQUE...

PFFF ! C'EST MALIN ! MOQUE-TOI... !

STYLES DE BIÈRE

BIÈRE DE GARDE

- France.
- Fermentation haute.
- Orge.
- 6-8 %.
- Couramment ambrée, mais peut aller du blond au brun.
- Mœlleuse, maltée, notes de céréales, de pain toasté. Pour les plus foncées, caramel et biscuit.
- Jenlain Ambrée, Ch'ti blonde et ambrée (FRA).

GRAPE ALE

- Italie.
- Fermentation haute.
- Orge + moût de raisin.
- 6-8 %.
- Du jaune au rouge foncé selon les variétés de raisin.
- Les arômes du raisin doivent être présents mais pas dominants (ça reste une bière!). Dominante fruitée, amertume faible.

LE VERRE TEKU™

BUVANT OUVERT
pour laisser la mousse s'exprimer

CORPS RESSERRÉ
pour concentrer les arômes

BASE LARGE
pour permettre aux saveurs de se développer

PUB NIGHT

5 AOÛT

BURTON UPON TRENT, ROYAUME-UNI

AH, VOICI RONNIE AVEC LES BIÈRES...
OHÉ ! PAR ICI !
ET UNE PINTE DE BITTER POUR LES FRENCHIES !
MERCI ! ET QUI EST CE VAILLANT FILS DU DÉSERT QUI T'ACCOMPAGNE ?
LES AMIS, JE VOUS PRÉSENTE LAWR... EUH GARY, LE PATRON DE LA BRASSERIE ET NOTRE HÔTE CE SOIR !
CHEERS ! ALORS, VOYONS VOIR CE QU'ELLE A DE SI PARTICULIER, CETTE BITTER...
TRY IT... COMME ON DIT CHEZ NOUS : « IT'S THE WATER » !
EUH OUI, EN EFFET... ON DIRAIT UN PEU... DE L'EAU TIÈDE...
HA HA, JE N'AI PAS DIT « IT'S WATER », MAIS « IT'S THE WATER » !
SI LES BIÈRES DE BURTON SONT SO FAMOUS, C'EST GRÂCE À LA COMPOSITION DE L'EAU LOCALE, RICHE EN SULFATE DE CALCIUM, LE « GYPSE »...
CES MINÉRAUX PERMETTENT D'ÉLABORER DES PALE ALES BIEN SÈCHES QUI METTENT EN VALEUR LES SAVEURS DU HOUBLON.
UNE MINÉRALITÉ SI RECHERCHÉE QUE CERTAINS BRASSEURS DE PALE ALES AJOUTENT AUJOURD'HUI DU GYPSE À LEUR EAU... ON APPELLE ÇA LA « BURTONISATION » !
ON EN PARLE PEU, MAIS L'EAU A UNE INFLUENCE MAJEURE SUR LE STYLE DE LA BIÈRE PRODUITE. ICI, ELLE EST PERFECT POUR LES PALE ALES ET AUTRES BITTERS !

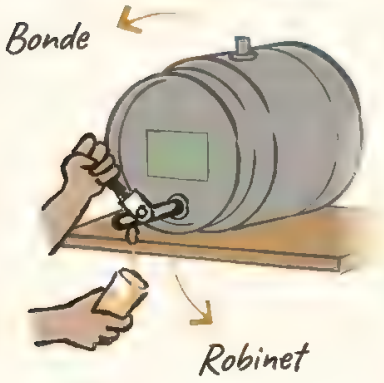
BEN JUSTEMENT, VOTRE « BITTER », JE NE LA TROUVE PAS SI AMÈRE QUE ÇA...
INDEED.
DANS LA FAMILLE DES PALE ALES, ON LES A DÉNOMMÉES AINSI HISTORIQUEMENT POUR LES DISTINGUER DES « MILD », UN STYLE TRADITIONNEL DE BIÈRES MALTÉES ET PLUS DOUCES...
MAIS ON EST LOIN EN EFFET DES INDIA PALE ALE !
VOUS ALLEZ ME DIRE : « MAIS POURQUOI EST-ELLE TIÈDE ET PLATE ? » WHY ?...
OUI EN EFFET, JE ME DEMAI
WELL, C'EST PARCE QU'ELLE EST ÉLABORÉE SELON LES PRINCIPES DE LA « REAL ALE » !
SUIVEZ-MOI, JE VAIS VOUS MONTRER...
VOILÀ !
C'EST UN TYPE DE BIÈRE NI PASTEURISÉE NI FILTRÉE, CONDITIONNÉE AVEC DES LEVURES VIVANTES ET UN PEU DE SUCRE RÉSIDUEL...
CAMRA
BITTER #22
BITTER #23
BITTER #24
ELLE FINIT DE FERMENTER ET DE MÛRIR EN FÛT, CE QUI DÉVELOPPE SES SAVEURS ET NE LUI DONNE QU'UNE TRÈS LÉGÈRE PÉTILLANCE.
BITTER #24
AVEC LA VAGUE DES LAGERS BLONDES INDUSTRIELLES, CE STYLE A FAILLI DISPARAÎTRE... HEUREUSEMENT, DÈS 1971, UN GROUPE DE PASSIONNÉS A CRÉÉ LA CAMPAIGN FOR REAL ALE (CAMRA) POUR LE SAUVEGARDER !
CAMRA
C'ÉTAIT EN QUELQUE SORTE LES PIONNIERS DU MOUVEMENT CRAFT...
EXACTLY!

QUAND NOUS ESTIMONS QUE LA BIÈRE EST MÛRE, NOUS BRANCHONS LE FÛT ET LA SERVONS À TEMPÉRATURE DE CAVE, SANS UTILISER DE GAZ CARBONIQUE, OF COURSE, POUR NE PAS LA DÉNATURER.
MAIS COMMENT FAITES-VOUS, ALORS ?
ON UTILISE LA FORCE DES BRAS, TOUT SIMPLEMENT !
QUELQU'UN VEUT S'ESSAYER À SERVIR UNE PINTE ?
AH, MAIS LUCIEN, BIEN SÛR ! C'EST NOTRE SPÉCIALISTE DU TIRAGE DE BIÈRE, N'EST-CE PAS ?
HEU JE...
PAF !
PRÊT, MON LUCIEN ?
WAOUH, ÇA C'EST DE LA POMPE !
T'INQUIÈTE, JE MAÎTRISE...
ALORS, J'INCLINE MON VERRE À 45°...
NOPE, KEEP IT STRAIGHT, TIENS-LE DROIT...
OK, MAIS JE LE PLACE LOIN DU BEC...
AU CONTRAIRE, LE BEC DOIT ÊTRE AU FOND !
ENSUITE JE TIRE...
?!
ET JE SEERRS.
GNNNNUTCH...
HA HA, NEVER EASY LA PREMIÈRE FOIS, TIENS !
HOP !

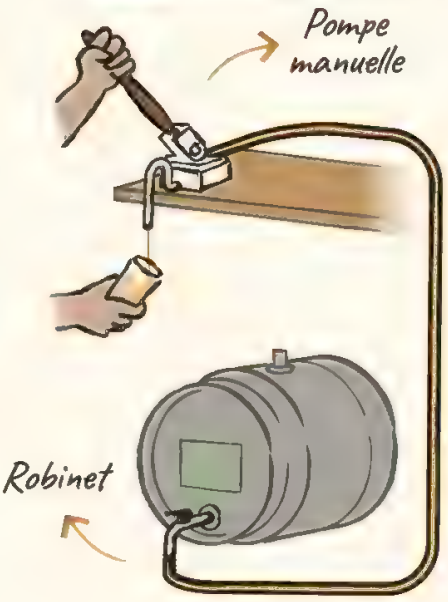
PFFF...
«HIGHLANDER», VOUS AUSSI ?
NO, MOI JE VIENS DES LOWLANDS...
AH SORRY, VOUS ÊTES PAS DÉGUISÉ...
NO, JE VIENS ICI TOUS LES SOIRS, ET JE VAIS PAS CHANGER MES HABITUDES À CAUSE DE VOS SOIRÉES...
ET VOUS DEVRIEZ PAS BOIRE CETTE FLOTTE !
!?
POUR LA BIÈRE, RIEN NE VAUT LA SCOTCH ALE DE CHEZ NOUS !
TENEZ !
HMM, C'EST RICHE, PRESQUE SUCRÉ, ON NE SENT PAS L'AMERTUME...
C'EST PARCE QUE LE HOUBLON POUSSE MAL EN ÉCOSSE, ALORS ON EN MET PEU...
LUCIEN ? GARY A SERVI NOS PINTES, TU VIENS TRINQUER ?
MAIS J'Y PENSE... SI VOTRE REAL ALE N'EST NI PASTEURISÉE, NI PROTÉGÉE PAR LE GAZ CARBONIQUE, IL N'Y A PAS UN RISQUE QU'ELLE S'OXYDE DANS LES FÛTS, EN BAS ?
YES, SI LES FÛTS RESTAIENT TROP LONGTEMPS EN SERVICE... MAIS AVEC LE DÉBIT QU'ON A DANS LES PUBS EN ANGLETERRE, ÇA NE RISQUE PAS D'ARRIVER !
HÉ HÉ, VU COMME ÇA, ÉVIDEMMENT...
ALORS, DÉPÊCHONS-NOUS DE BOIRE ! CHEERS !

SERVICE DE LA « REAL ALE »

TIRAGE PAR GRAVITÉ



TIRAGE À LA POMPE



STYLES DE BIÈRE

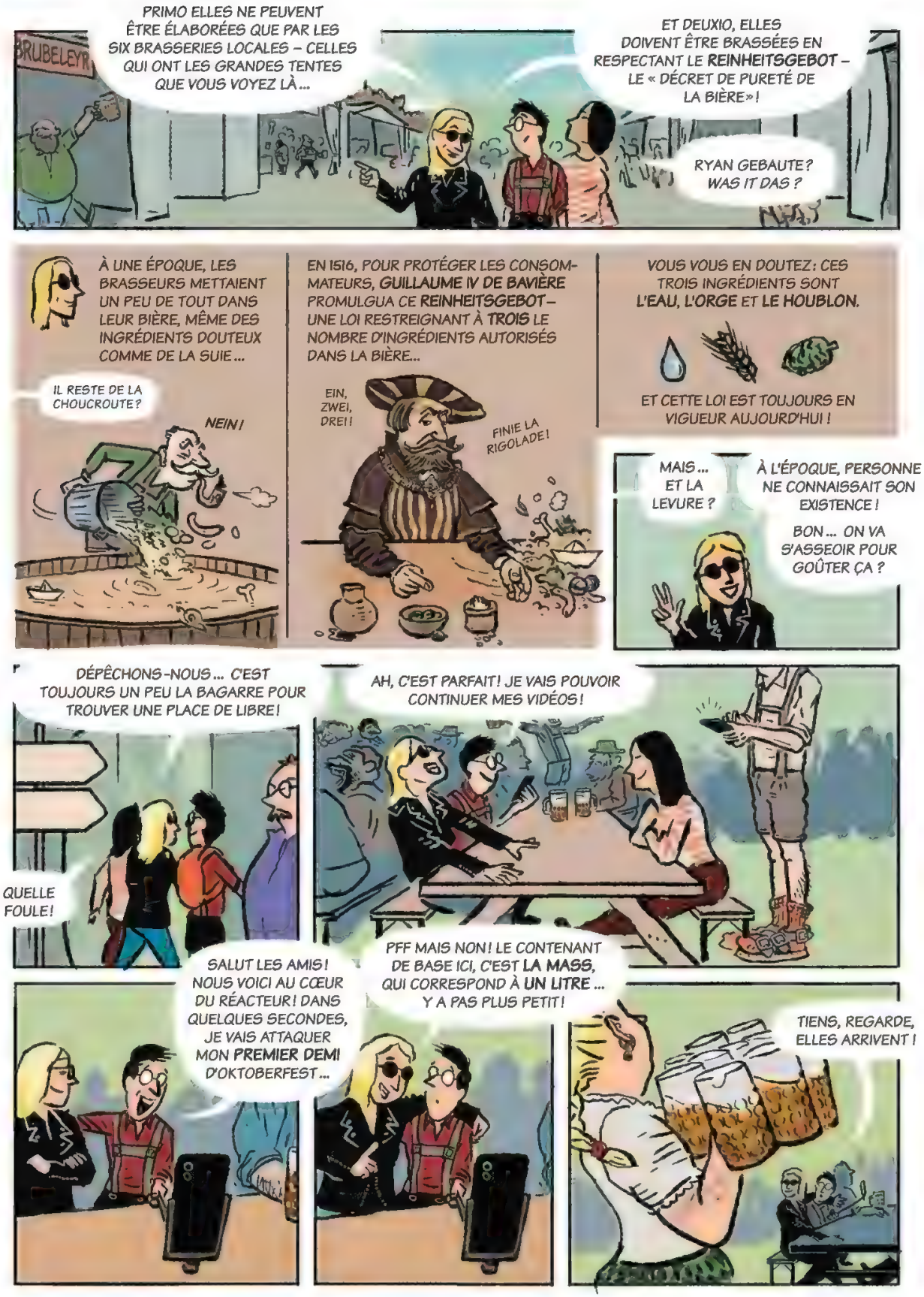
BITTER

- Angleterre.
- Fermentation haute.
- Orge.
- 3 – 6 %.
- Jaune dorée à ambré foncé.
- Corps léger, effervescence faible, très « pintable ». Notes de biscuit du malt, agrémentées d'un caractère floral et fruité apporté par les houblons (amertume modérée).
- Par degré d'alcool croissant : Ordinary (3-4 %), Best (4-5 %) et Strong Bitter (5-6 %).

SCOTCH ALE

- Écosse.
- Fermentation haute.
- Orge + moût de raisin.
- 6 - 10 %.
- Ambrée à rubis foncé.
- Maltée et riche, presque sucrée, avec des arômes de caramel, de fruits confits, équilibrée par une très légère amertume.

À l'Oktoberfest
21 SEPTEMBRE
MUNICH, BAVIÈRE (ALLEMAGNE)
PACHAKROTT
HELLO LES AMIS ! NOUS SOMMES AUJOURD'HUI EN DIRECT DE L'OKTOBERFEST ...
LA GRANDE FÊTE ALLEMANDE DE LA BIÈRE QUI, MALGRÉ SON NOM, DÉMARRE EN SEPTEMBRE !
PSST ! REGARDE, Y A LUCIEN QUI PARLE À SES 12 ABONNÉS...
HI HI HI !
ET NOUS ALLONS VIVRE ENSEMBLE LES MOMENTS FORTS DE CE GRAND ÉVÉNEMENT !
POUR COMMENCER, JE VAIS VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LA CÉLÈBRE BIÈRE DE MUNICH !
EUH, NON LUCIEN, ICI ON BOIT DE L'OKTOBERFEST...
C'EST UNE LAGER DE STYLE FESTBIER SPÉCIALEMENT BRASSÉE POUR L'OCCASION !
CETTE BIÈRE EST PLUS FORTE QUE LA BIÈRE DE MUNICH CLASSIQUE, ET ELLE DOIT RESPECTER DEUX CRITÈRES...
AH OUI, LESQUELS, OLGA ?
MAIS HEU...


BRUBELEYR
PRIMO ELLES NE PEUVENT ÊTRE ÉLABORÉES QUE PAR LES SIX BRASSERIES LOCALES – CELLES QUI ONT LES GRANDES TENTES QUE VOUS VOYEZ LÀ...
ET DEUXIO, ELLES DOIVENT ÊTRE BRASSÉES EN RESPECTANT LE **REINHEITSGEBOT** – LE « DÉCRET DE PURETÉ DE LA BIÈRE » !
RYAN GEBAUTE? *WAS IT DAS ?*
À UNE ÉPOQUE, LES BRASSEURS METTAIENT UN PEU DE TOUT DANS LEUR BIÈRE, MÊME DES INGRÉDIENTS DOUTEUX COMME DE LA SUIE...
IL RESTE DE LA CHOUCROUTE?
NEIN!
EN 1516, POUR PROTÉGER LES CONSOMMATEURS, **GUILLAUME IV DE BAVIÈRE** PROMULGUA CE **REINHEITSGEBOT** – UNE LOI RESTREIGNANT À **TROIS** LE NOMBRE D'INGRÉDIENTS AUTORISÉS DANS LA BIÈRE...
EIN, ZWEI, DREI!
FINIE LA RIGOLADE!
VOUS VOUS EN DOUTEZ: CES TROIS INGRÉDIENTS SONT **L'EAU, L'ORGE** ET **LE HOUBLON.**
ET CETTE LOI EST TOUJOURS EN VIGUEUR AUJOURD'HUI !
MAIS... ET LA LEVURE ?
À L'ÉPOQUE, PERSONNE NE CONNAISSAIT SON EXISTENCE !
BON... ON VA S'ASSEOIR POUR GOÛTER ÇA ?
DÉPÊCHONS-NOUS... C'EST TOUJOURS UN PEU LA BAGARRE POUR TROUVER UNE PLACE DE LIBRE!
QUELLE FOULE!
AH, C'EST PARFAIT! JE VAIS POUVOIR CONTINUER MES VIDÉOS!
SALUT LES AMIS! NOUS VOICI AU CŒUR DU RÉACTEUR! DANS QUELQUES SECONDES, JE VAIS ATTAQUER MON **PREMIER DEMI** D'OKTOBERFEST...
PFF MAIS NON! LE CONTENANT DE BASE ICI, C'EST **LA MASS**, QUI CORRESPOND À **UN LITRE**... Y A PAS PLUS PETIT!
TIENS, REGARDE, ELLES ARRIVENT !

ALLEZ, SANTÉ!

ZUM WOHL!

EIN PROSIT, EIN PROSIT...

...DER GEMÜTLICHKEIT!

EIN PROSIT, EIN PROSIT...

HA! ÉCOUTEZ ÇA!

EIN PROSIT DER GEMÜTLICHKEIT!

JE DISAIS : « C'EST LA CHANSON À BOIRE TRADITIONNELLE, UN VÉRITABLE HYMNE À LA CONVIVIALITÉ ! »

OUI C'EST SUPER CONVIVIAL, EN EFFET!

HA, ÇA SE CALME!

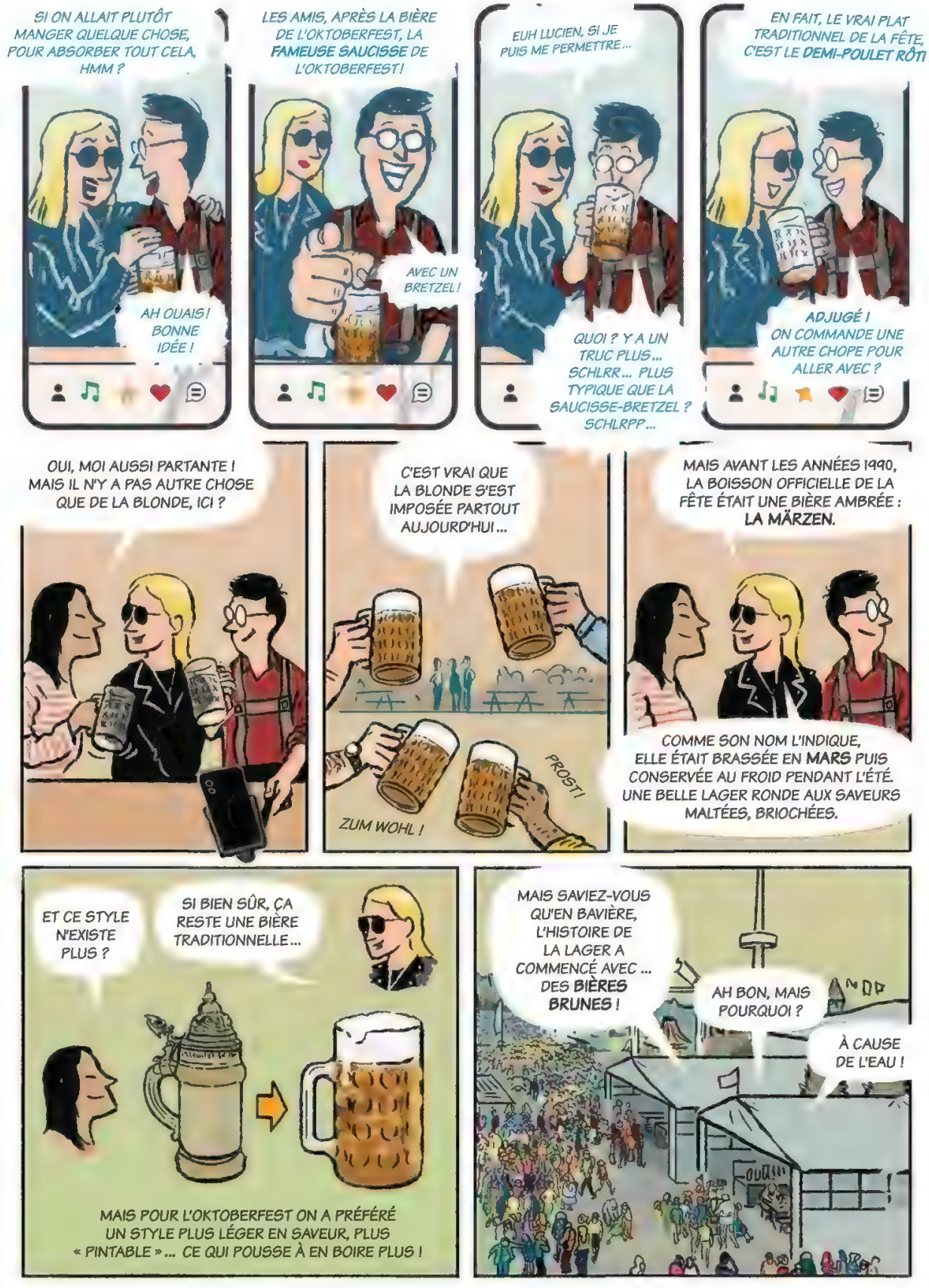
LES AMIS, QUELLE FOLLE AMBIANCE ICI! JE SENS QUE JE NE VAIS FAIRE QU'UNE GOULÉE DE CETTE CHOPE DE BIÈRE !

ALLEZ HOP! CUL S...

LUCIEN !? ARRÊTE ÇA TOUT DE SUITE!

HEIN !? MAIS QUOI ENCORE ?

BOIRE CUL-SEC, C'EST STRIKT VERBOTEN! SI LA SÉCURITÉ TE VOIT, ILS PEUVENT T'EMBARQUER ! REGARDE, LES DEUX GARS QUI SONT MONTÉS SUR LA TABLE...!


SI ON ALLAIT PLUTÔT MANGER QUELQUE CHOSE, POUR ABSORBER TOUT CELA, HMM ?
AH OUAIS ! BONNE IDÉE !
LES AMIS, APRÈS LA BIÈRE DE L'OKTOBERFEST, LA FAMEUSE SAUCISSE DE L'OKTOBERFEST !
AVEC UN BRETZEL !
EUH LUCIEN, SI JE PUIS ME PERMETTRE...
QUOI ? Y A UN TRUC PLUS... SCHLRR... PLUS TYPIQUE QUE LA SAUCISSE-BRETZEL ? SCHLRPP...
EN FAIT, LE VRAI PLAT TRADITIONNEL DE LA FÊTE, C'EST LE DEMI-POULET RÔTI !
ADJUGÉ ! ON COMMANDE UNE AUTRE CHOPE POUR ALLER AVEC ?
OUI, MOI AUSSI PARTANTE ! MAIS IL N'Y A PAS AUTRE CHOSE QUE DE LA BLONDE, ICI ?
C'EST VRAI QUE LA BLONDE S'EST IMPOSÉE PARTOUT AUJOURD'HUI...
ZUM WOHL !
PROST !
MAIS AVANT LES ANNÉES 1990, LA BOISSON OFFICIELLE DE LA FÊTE ÉTAIT UNE BIÈRE AMBRÉE : LA MÄRZEN.
COMME SON NOM L'INDIQUE, ELLE ÉTAIT BRASSÉE EN MARS PUIS CONSERVÉE AU FROID PENDANT L'ÉTÉ. UNE BELLE LAGER RONDE AUX SAVEURS MALTÉES, BRIOCHÉES.
ET CE STYLE N'EXISTE PLUS ?
SI BIEN SÛR, ÇA RESTE UNE BIÈRE TRADITIONNELLE...
MAIS POUR L'OKTOBERFEST ON A PRÉFÉRÉ UN STYLE PLUS LÉGER EN SAVEUR, PLUS « PINTABLE »... CE QUI POUSSE À EN BOIRE PLUS !
MAIS SAVIEZ-VOUS QU'EN BAVIÈRE, L'HISTOIRE DE LA LAGER A COMMENCÉ AVEC... DES BIÈRES BRUNES !
AH BON, MAIS POURQUOI ?
À CAUSE DE L'EAU !

L'EAU ? COMME À BURTON EN ANGLETERRE ?

EXACTEMENT ! À MUNICH, L'EAU MOYENNEMENT DURE ET CARBONATÉE EST PLUS ADAPTÉE AUX MALTS FONCÉS, QUI SONT PLUS ACIDES.

AWW...

CELA PEUT PARAÎTRE ÉTRANGE AUJOURD'HUI, MAIS IL ÉTAIT QUASI IMPOSSIBLE AUPARAVANT DE BRASSER UNE BIÈRE CLAIRE ICI ! CE N'EST QU'AVEC LA MISE AU POINT DES TECHNIQUES DE TRAITEMENT DE L'EAU QUE LES BLONDES ONT PU SE DÉVELOPPER.

INCROYABLE!

LES DIFFÉRENTS STYLES DE BIÈRE LOCALE (MUNICH, BOCK) EXISTENT DONC MAINTENANT EN DEUX COULEURS :

CLAIRE (*HELLES*)

FONCÉE (*DUNKEL*)

MAIS REVENONS À NOS POULETS...

À DÉFAUT DE CHANGER DE BIÈRE, JE VOUS PROPOSE DE CHANGER D'AMBIANCE, VENEZ !

NOUS Y VOILÀ !

VOUS ALLEZ VOIR : ICI, C'EST LA VRAIE BAVIÈRE!

TU AVAIS RAISON, OLGA ! CES POULETS RÔTIS SONT DÉLICIEUX !

OUAIS MAIS ÇA DONNE SOIF! BITTE, FRAULEIN !?

JA?

HOP, JE BOIS DISCRÈTEMENT POUR QUE LA *POLIZEI* NE ME TOMBE PAS DESSUS...

PFFF, C'EST MALIN...

!?

POLIZEI

OH ! DES DANSEURS SE METTENT EN PLACE !

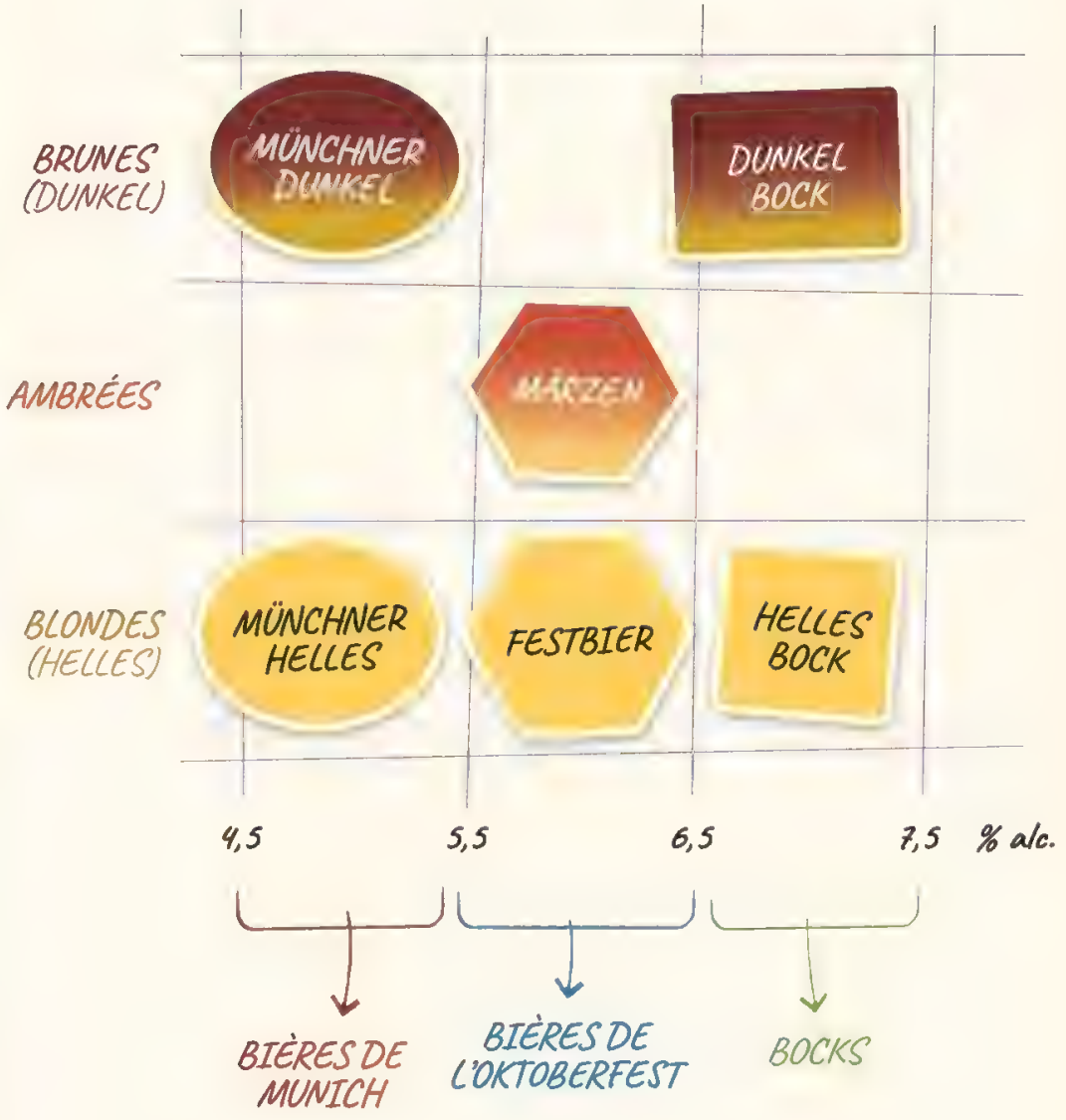
HÉ, LUCIEN, PUISQUE TU AS LE COSTUME QUI VA BIEN, TU DEVRAIS TE JOINDRE À EUX... ET NOUS, ON TE FILME !

HA HA CHICHE !

EIN ZWEI

?!
?!
BLAM!
?!
SLAP!
WAK!
CLAK!
BAF!
VLAN!
KLET!
BIM!

LES STYLES DE LAGERS ALLEMANDES (Bavière)



MÜNCHNER DUNKEL

- Allemagne (Bavière).
- Fermentation basse.
- Orge.
- 4,5 – 5,5 %.
- Ambrée à brune.
- Notes maltées de pain grillé allant sur le caramel, voire le chocolat, léger toasté, amertume modérée.

BOCK

- Allemagne (Basse-Saxe, puis Bavière).
- Fermentation basse.
- Orge.
- 6,5 – 7,5 %.
- Du blond (Helles) à l'ambré-brun (Dunkel).
- Arômes maltés, caramel, corps riche, amertume faible à moyenne.
- Doppelbock (plus forte en alcool; peut être blonde ou brune).

MÜNCHNER HELLES

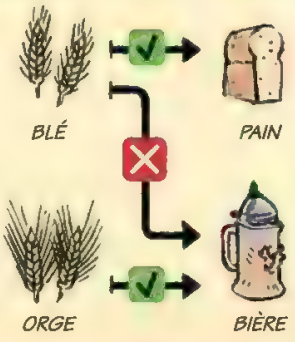
- Allemagne (Bavière).
- Fermentation basse.
- Orge.
- 4,5 – 5,5 %.
- Blonde.
- Notes maltées de pain frais, de biscuit, amertume faible à moyenne.

MÄRZEN/FESTBIER

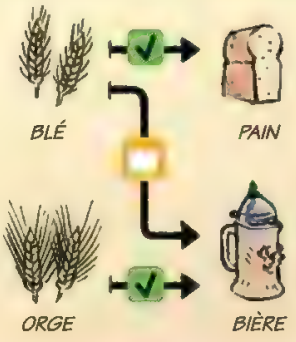
- Allemagne/Autriche.
- Fermentation basse.
- Orge.
- 5,5 - 6,5 %.
- Ambrée (blond pour la Festbier).
- Douceur maltée, arômes de biscuit agrémentés, pour la version ambrée, de notes de caramel et de touches grillées ; amertume modérée.

UN DERNIER POUR LA ROUTE
CHOUC
22 SEPTEMBRE
MUNICH, BAVIÈRE (ALLEMAGNE)
AU LIEU DE FILER DROIT VERS PILSEN, ON POURRAIT FAIRE UN DÉTOUR POUR VOIR NUREMBERG, C'EST TRÈS JOLI...
NUREMBERG
PILSEN
MUNICH
JUSTEMENT, VOICI LUCIEN QUI DESCEND ENFIN... IL VA NOUS DIRE CE QU'IL EN PENSE.
ALORS, BIEN DORMI ?
TU T'ES REMIS DE TES ÉMOTIONS ?
MOUARF J'AI CONNU MIEUX ! ...
TIENS, MARRANT, VOUS AVEZ RESSORTI UNE BONNE VIEILLE CARTE PAPIER ?
JA ! ÇA PERMET UNE MEILLEURE VISION D'ENSEMBLE DU VOYAGE !
BON ! TU TE SENS D'ATTAQUE POUR DÉCOUVRIR LA BIÈRE TCHÈQUE DE PILSEN ?
PILSEN ? C'EST PAS ENCORE UNE LAGER, ÇA ?
PARCE QU'AVEC LES BIÈRES BAVAROISES, J'AI DÉJÀ DONNÉ...
MAIS IL N'Y A PAS QUE DES LAGERS EN BAVIÈRE, IL Y A AUSSI DES ALES COMME LES WEIZENBIER, NOS FAMEUSES BIÈRES DE BLÉ !
AH OUI, ON A GOÛTÉ ÇA AVEC RONNIE AU SALON DE LA BIÈRE...
MAIS DIS-MOI, COMMENT PEUT-ON FAIRE DES BIÈRES AVEC DU BLÉ, ALORS QUE LE DÉCRET SUR LA PURETÉ N'AUTORISE QUE L'ORGE ?
C'EST SIMPLE ...

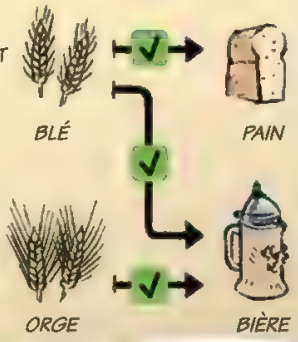
AU-DELÀ DE LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR, LE **REINHEITSGEBOT** AVAIT AUSSI POUR BUT DE RÉSERVER LES CÉRÉALES ALIMENTAIRES COMME LE **BLÉ** À LA FABRICATION DU **PAIN**... D'OÙ LA PRIMAUTÉ DONNÉE À **L'ORGE** POUR LA **BIÈRE**



MAIS COMME LES BIÈRES DE BLÉ ÉTAIENT DÉJÀ TRÈS POPULAIRES À L'ÉPOQUE, ON A CONTINUÉ À EN PRODUIRE EN CONFIANT LA **FABRICATION EXCLUSIVE** AUX BRASSERIES APPARTENANT **AUX NOBLES.**



AVEC LE TEMPS, LES RISQUES DE FAMINE S'ÉLOIGNANT, LE DÉCRET A ÉTÉ ASSOUPLI ET AUJOURD'HUI TOUT LE MONDE PEUT EN PRODUIRE EN RESPECTANT, SINON LA LETTRE, DU MOINS L'ESPRIT DE LA LOI !



ET LA BAVIÈRE N'A PAS LE MONOPOLE DES ALES ALLEMANDES ! DANS **L'OUEST DU PAYS**, PRÈS DE LA BELGIQUE, ON ÉLABORE DES **KÖLSCH** BLONDES LÉGÈRES ET PÉTILLANTES À COLOGNE, ET DES **ALTBIER** AMBRÉES ET MOELLEUSES À DÜSSELDORF !

BON, ASSEZ PARLÉ, ON CHARGE LES BAGAGES, ON SE PREND UN SANDWICH ET ON DÉCOLLE !

AH ? EUH... ON POURRAIT SE FAIRE UNE PETITE CHOUCROUTE RAPIDE AVANT DE PARTIR, NON ?

NON, LUCIEN, PAS LE TEMPS, SI ON VEUT PASSER VISITER NUREMBERG !

MAIS ALLEEEZ... C'EST LOCAL, LA CHOUCROUTE, C'EST COMME FAIRE DU TOURISME MAIS EN RESTANT ASSIS...

BON ! TU VEUX VRAIMENT **UNE CHOUCROUTE ??**

OUAIS JE VEUX UNE CHOUCROUTE !!

QUELQUES MINUTES PLUS TARD...

HEU... DANKE SCHÖN OLGA... MAIS QU'EST-CE QUE C'EST ?

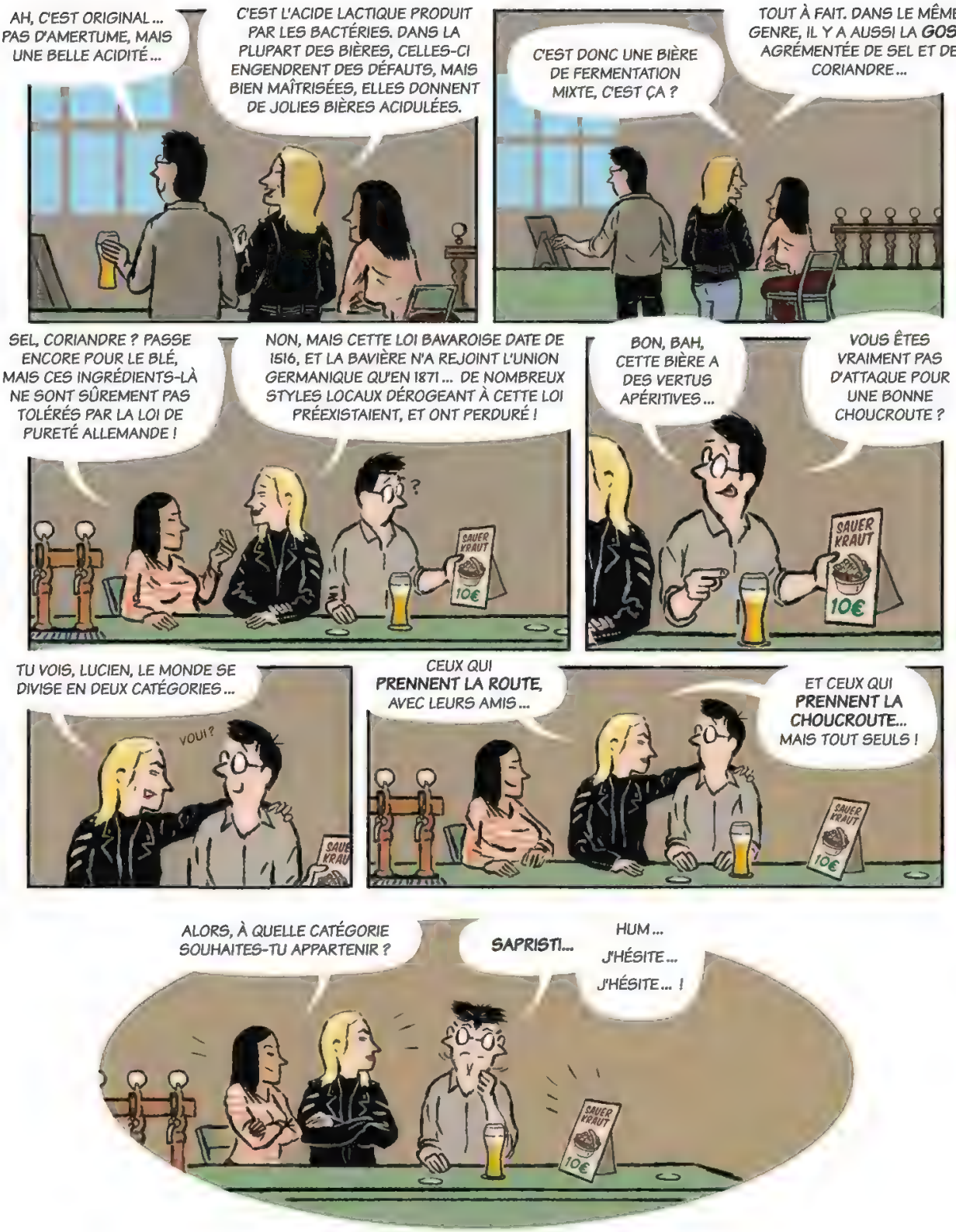
... UNE **BERLINER WEISSE !**

C'EST UNE BIÈRE DE BLÉ QUI SUBIT, EN PLUS D'UNE **FERMENTATION HAUTE DES LEVURES**, UNE **FERMENTATION DE BACTÉRIES LACTIQUES**...

HMM...

CE SONT LES MÊMES MICRO-ORGANISMES QUI SERVENT À PRÉPARER... LA CHOUCROUTE !

HA HA !


AH, C'EST ORIGINAL... PAS D'AMERTUME, MAIS UNE BELLE ACIDITÉ...
C'EST L'ACIDE LACTIQUE PRODUIT PAR LES BACTÉRIES. DANS LA PLUPART DES BIÈRES, CELLES-CI ENGENDRENT DES DÉFAUTS, MAIS BIEN MAÎTRISÉES, ELLES DONNENT DE JOLIES BIÈRES ACIDULÉES.
C'EST DONC UNE BIÈRE DE FERMENTATION MIXTE, C'EST ÇA ?
TOUT À FAIT. DANS LE MÊME GENRE, IL Y A AUSSI LA **GOSE**, AGRÉMENTÉE DE SEL ET DE CORIANDRE...
SEL, CORIANDRE ? PASSE ENCORE POUR LE BLÉ, MAIS CES INGRÉDIENTS-LÀ NE SONT SÛREMENT PAS TOLÉRÉS PAR LA LOI DE PURETÉ ALLEMANDE !
NON, MAIS CETTE LOI BAVAROISE DATE DE 1516, ET LA BAVIÈRE N'A REJOINT L'UNION GERMANIQUE QU'EN 1871... DE NOMBREUX STYLES LOCAUX DÉROGEANT À CETTE LOI PRÉEXISTAIENT, ET ONT PERDURÉ !
?
SAUER KRAUT
10€
BON, BAH, CETTE BIÈRE A DES VERTUS APÉRITIVES...
VOUS ÊTES VRAIMENT PAS D'ATTAQUE POUR UNE BONNE CHOUCROUTE ?
SAUER KRAUT
10€
TU VOIS, LUCIEN, LE MONDE SE DIVISE EN DEUX CATÉGORIES...
VOUI ?
SAUE KRAU
CEUX QUI **PRENNENT LA ROUTE**, AVEC LEURS AMIS...
ET CEUX QUI **PRENNENT LA CHOUCROUTE**... MAIS TOUT SEULS !
SAUER KRAUT
10€
ALORS, À QUELLE CATÉGORIE SOUHAITES-TU APPARTENIR ?
SAPRISTI...
HUM...
J'HÉSITE...
J'HÉSITE... !
SAUER KRAUT
10€

STYLES DE BIÈRE ALLEMANDS (hors lagers)

KÖLSCH

FERMENTATION HAUTE

- Allemagne (Cologne).
- Fermentation haute.
- Orge.
- 5 %.
- Blond pâle.
- Notes subtiles fruitées et florales, corps léger avec une bonne pétillance et une amertume modérée ; finale sèche.

ALTBIER

FERMENTATION HAUTE

- Allemagne (Düsseldorf).
- Fermentation haute.
- Orge.
- 4,5 – 5,5 %.
- Ambrée à brune.
- Saveur maltée (caramel, noisette, pain grillé) corps moelleux bien équilibré par une amertume nette.

BERLINER WEISSE

FERMENTATION MIXTE

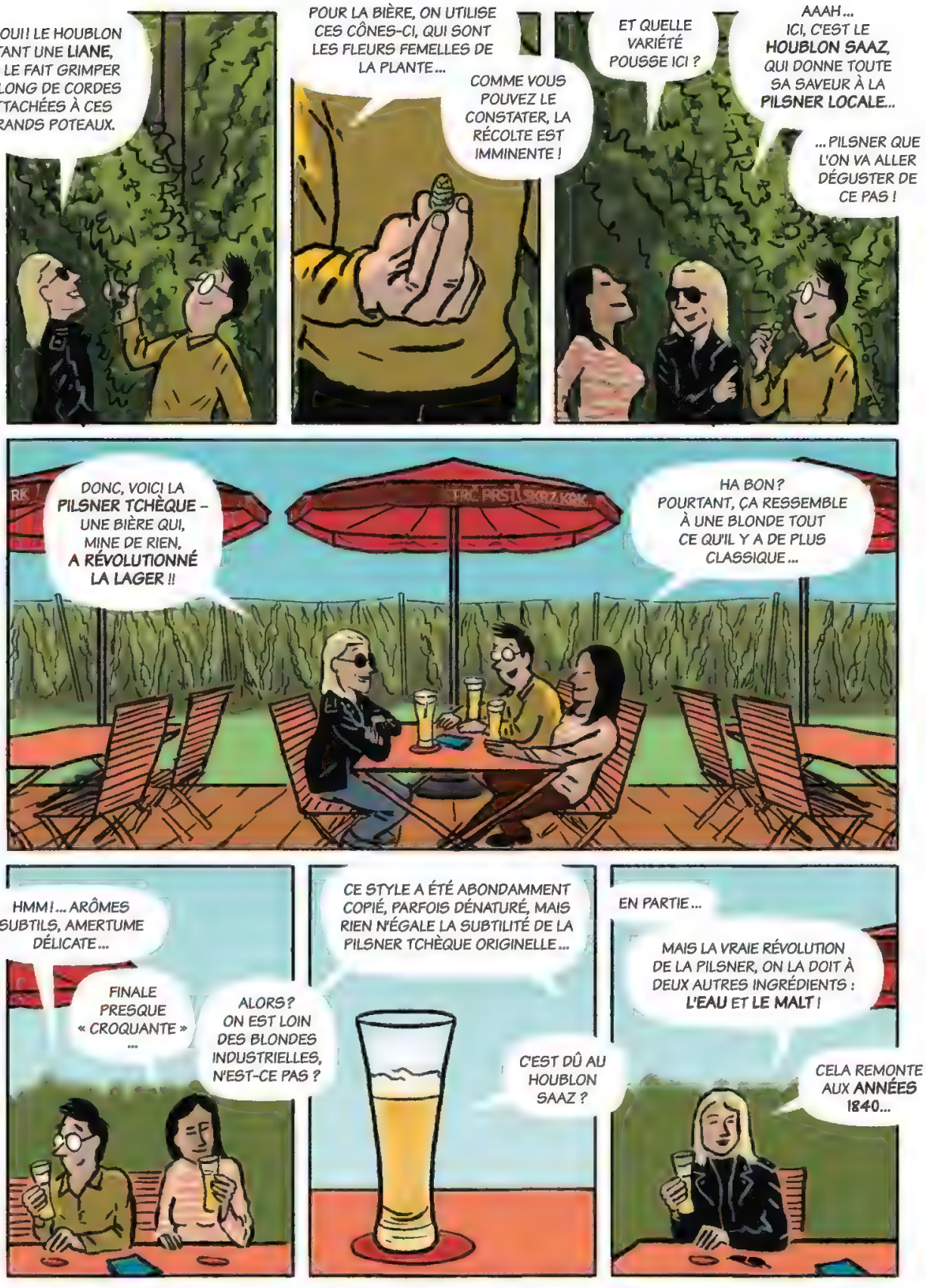
- Allemagne (Berlin).
- Fermentation mixte : haute (levures) + lactique (bactéries).
- Orge, blé (50 % environ).
- 2,5 – 3,5 %.
- Blond pâle.
- Saveur très acidulée avec des notes de citron, de pomme verte ; effervescence forte mais faible amertume.
- Pour adoucir l'acidité, peut être mélangée à un peu de sirop (cerise, framboise, aspérule).

GOSE

FERMENTATION MIXTE

- Allemagne (Goslar, puis Leipzig).
- Fermentation mixte : haute (levures) + lactique (bactéries).
- Orge, blé (50 % environ) + ajout de sel et de grains de coriandre.
- 4,5 – 5,5 %.
- Blond pâle.
- Saveur acidulée avec une légère salinité, touches de coriandre, de citron ; amertume très faible et effervescence élevée.
- Pour adoucir l'acidité, peut être mélangée à un peu de sirop (cerise, framboise, aspérule).

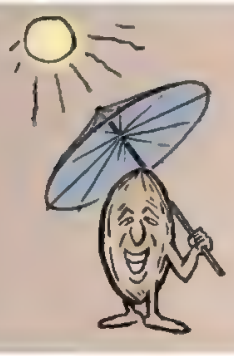
L'INVENTION D'UN STYLE
23 SEPTEMBRE
DANS LA CAMPAGNE DE BOHÊME, EN TCHÉQUIE
PLZEŇ (PILSEN)
EH ?
MAIS ?
ON NE VA PLUS À PILSEN ?
HÉ HÉ HÉ... D'ABORD, UN ARRÊT SURPRISE...
ZATEC
LES AMIS, NOUS VOICI AU CŒUR DES CHAMPS DE HOUBLON TCHÈQUES !
WAOUH ! C'EST... HEU... WUNDERBAR !
IMPRESSIONNANT, EN EFFET ! C'EST DONC COMME ÇA QUE L'ON CULTIVE LE HOUBLON ?
POZEMEK
VSTUP ZAKÁZÁN


EH OUI! LE HOUBLON ÉTANT UNE LIANE, ON LE FAIT GRIMPER LE LONG DE CORDES ATTACHÉES À CES GRANDS POTEAUX.
POUR LA BIÈRE, ON UTILISE CES CÔNES-CI, QUI SONT LES FLEURS FEMELLES DE LA PLANTE...
COMME VOUS POUVEZ LE CONSTATER, LA RÉCOLTE EST IMMINENTE !
ET QUELLE VARIÉTÉ POUSSE ICI ?
AAAH... ICI, C'EST LE HOUBLON SAAZ, QUI DONNE TOUTE SA SAVEUR À LA PILSNER LOCALE...
...PILSNER QUE L'ON VA ALLER DÉGUSTER DE CE PAS !
DONC, VOICI LA PILSNER TCHÈQUE – UNE BIÈRE QUI, MINE DE RIEN, A RÉVOLUTIONNÉ LA LAGER !!
HA BON ? POURTANT, ÇA RESSEMBLE À UNE BLONDE TOUT CE QU'IL Y A DE PLUS CLASSIQUE...
HMM ! ... ARÔMES SUBTILS, AMERTUME DÉLICATE...
FINALE PRESQUE « CROQUANTE » ...
ALORS ? ON EST LOIN DES BLONDES INDUSTRIELLES, N'EST-CE PAS ?
CE STYLE A ÉTÉ ABONDAMMENT COPIÉ, PARFOIS DÉNATURÉ, MAIS RIEN N'ÉGALE LA SUBTILITÉ DE LA PILSNER TCHÈQUE ORIGINELLE...
C'EST DÛ AU HOUBLON SAAZ ?
EN PARTIE...
MAIS LA VRAIE RÉVOLUTION DE LA PILSNER, ON LA DOIT À DEUX AUTRES INGRÉDIENTS : L'EAU ET LE MALT !
CELA REMONTE AUX ANNÉES 1840...

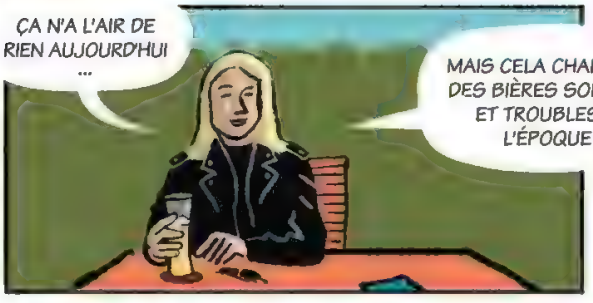
À CETTE ÉPOQUE, LES HABITANTS DE **PILSEN**, MÉCONTENTS DE LA QUALITÉ DE LEUR BIÈRE, FONT APPEL AUX SERVICES DE **JOSEF GROLL**, UN BRASSEUR BAVAROIS...

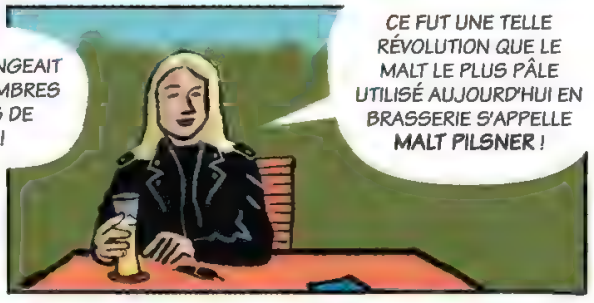
CELUI-CI DÉCIDE D'UTILISER LES TECHNIQUES BRASSICOLES LES PLUS MODERNES, AINSI QUE DES INGRÉDIENTS LOCAUX : LE **HOUBLON SAAZ** DE BOHÊME ET L'**ORGE** DE MORAVIE...

IL RECOURT À LA **FERMENTATION BASSE**, ALORS NAISSANTE, ET À UNE **TECHNIQUE ANGLAISE DE MALTAGE À FEU INDIRECT** QUI PERMET D'OBTENIR DES MALTS PÂLES, TRÈS PEU COLORÉS.



CE **MALT PÂLE** ÉTANT PARFAITEMENT ADAPTÉ À L'EAU DOUCE DU COIN, TRÈS FAIBLEMENT MINÉRALISÉE, IL OBTIENT POUR LA PREMIÈRE FOIS UNE BIÈRE **CLAIRE, LIMPIDE** ET **RAFRAÎCHISSANTE** !





LES MALTS DE BASE
(le socle pour tous les styles de bière!)

COLORATION +

MALT PILSEN
MALT PALE ALE

MALT VIENNA

MALT MUNICH

STYLES DE BIÈRE

(BOHEMIAN) PILSNER

- République tchèque (Bohême).
- Fermentation basse.
- Orge.
- 4 – 5,5 %.
- Jaune doré.
- Fine pétillance, bel équilibre entre les notes de malt (pain frais) et de houblon (herbe fraîche, poivre). Amertume présente mais sans excès, finale sèche.
- Le modèle historique, encore d'actualité, est la Pilsen Urquell.
- Il existe des variantes allemandes et américaines, qui diffèrent par les houblons utilisés. On dit aussi pils, ou pilsener.

BORN TO BE WILD
IS NOVEMBRE
BRUXELLES
WHOO-AAH!
LUCIENKE, APRÈS TOUS CES MOIS D'APPRENTISSAGE, TE VOILÀ ENFIN PRÊT À RENCONTRER LE JOYAU DE LA COURONNE DES BIÈRES BELGES...
... J'AI NOMMÉ LA GUEUZE !
ET FIGURE-TOI QUE CELLE DE JEANNEKE EST L'UNE DES PLUS FAMEUSES !...
ALLEZ RONNIE, ARRÊTE UNE FOIS TES FLATTERIES !
HMM... POMME VERTE, AGRUMES, LÉGER BOISÉ... SAVEUR ACIDULÉE, FAIBLE AMERTUME, DE LA PROFONDEUR... MAGNIFIQUE !
HMM... ON EST PRESQUE PLUS PROCHE DE L'UNIVERS DU VIN QUE DE CELUI DE LA BIÈRE !
TOUT JUSTE!

* LA VILLE D'ÉPERNAY, CONNUE COMME LA « CAPITALE DU CHAMPAGNE ».

LA **PREMIÈRE ÉTAPE**, COMME POUR TOUTES LES BIÈRES, CONSISTE À BRASSER LES CÉRÉALES POUR TRANSFORMER L'AMIDON EN SUCRES FERMENTESCIBLES.
POUR LE LAMBIC, ON AJOUTE AU MALT D'ORGE UNE BONNE PROPORTION DE BLÉ, QUI CONTRIBUERA AU GOÛT ET À LA STRUCTURE DE LA BIÈRE.
LA SUITE EST À L'ÉTAGE...
TENEZ-VOUS BIEN À LA RAMPE, L'ESCALIER EST UN PEU *SCHERP* !
DEUXIÈME ÉTAPE INCONTOURNABLE : **LA CUVE D'ÉBULLITION**, OÙ L'ON VA PROCÈDER ENTRE AUTRES AU **HOUBLONNAGE**.
LA PARTICULARITÉ DU LAMBIC RÉSIDE DANS L'UTILISATION DE **HOUBLON SURANNÉ**...
BLOB
BRLOB
BROL
«SURANAY» ? C'EST UN TYPE DE HOUBLON ?
COMME LE CHINOOK OU LE SAAZ ?
HA HA, MAIS NON *FISKE*... «SURANNÉ», ÇA VEUT JUSTE DIRE QUE CE HOUBLON A VIEILLI PLUSIEURS ANNÉES... !
AVEC L'ÂGE, LE HOUBLON S'OXYDE ET PERD UNE TRÈS GRANDE PART DE SON AMERTUME ET DE SES ARÔMES. NE RESTE QUE SON POUVOIR ASSAINISSANT...
CE QUI EST PARFAIT CAR DANS LE LAMBIC, CE QUI NOUS INTÉRESSE, C'EST LE TRAVAIL DES LEVURES, ET C'EST LÀ QUE ÇA DEVIENT... PÉRILLEUX !
ALLEZ, ON VA ENCORE MONTER UN PEU...

ATTENTION LA TÊTE, IL Y A DES VOLIGES EN TRAVERS !
AÏE !
VOICI LE SAINT DES SAINTS OÙ S'OPÈRE TOUTE LA MAGIE DU LAMBIC : LA CUVE DE REFROIDISSEMENT!
À PARTIR DE CETTE TROISIÈME ÉTAPE, L'ÉLABORATION DU LAMBIC SE DISTINGUE VRAIMENT DE CELLE DES AUTRES BIÈRES...
APRÈS L'ÉBULLITION, ON TRANSFÈRE LE MOÛT DANS CETTE GRANDE CUVE PEU PROFONDE, POUR LE LAISSER REFROIDIR À L'AIR LIBRE...
ET LORSQUE LES CONDITIONS DE TEMPÉRATURE SONT ADÉQUATES, CE MOÛT EST ENSEMENCÉ PAR LES MICRO-ORGANISMES AMBIANTS QUI FLOTTENT DANS L'ATMOSPHÈRE, ET CE, DE MANIÈRE COMPLÈTEMENT NATURELLE!
ATTENDEZ...
VOUS VOULEZ DIRE QUE VOUS N'UTILISEZ PAS DES LEVURES QUE VOUS CULTIVEZ ?
SRLP
EH NON FIEU ! C'EST COMME SI LES LEVURES « TOMBAIENT DU CIEL » ! ÇA EST D'AILLEURS POUR CETTE RAISON QU'ON PARLE DE FERMENTATION SPONTANÉE, OU PARFOIS MÊME FERMENTATION « SAUVAGE » !
TCHEU !

AUTREMENT DIT, À CETTE ÉTAPE, LE BRASSEUR DOIT ACCEPTER DE PERDRE LE CONTRÔLE : C'EST DAME NATURE QUI VA NOUS APPORTER LES LEVURES BRETTANOMYCES ET LES BACTÉRIES LACTOBACILLUS!
INCROYABLE!
POUR UNE VRAIE FERMENTATION MIXTE, TU AS LA ROUGE DES FLANDRES ! PRIMO, UNE FERMENTATION HAUTE, CLASSIQUE ET MAÎTRISÉE; DEUXIO, UNE FERMENTATION SAUVAGE ET LACTIQUE...
À TA PROCHAINE VISITE, ON IRA BOIRE ÇA DANS LES MAROLLES!
MAIS ALORS, LEVURES, BACTÉRIES... C'EST DONC UN GENRE DE FERMENTATION MIXTE ?
D'UN POINT DE VUE BIOCHIMIQUE, OUI, SANS DOUTE... MAIS CE QUI IMPORTE ICI, C'EST LE GESTE DU BRASSEUR QUI LAISSE DÉLIBÉRÉMENT FAIRE LA NATURE.
ET VOUS DITES QUE LE PROCESSUS EST PEU PRODUCTIF? ... CES MICRO-ORGANISMES SAUVAGES NE TRAVAILLENT PAS BIEN ?
SI, MAIS SEULEMENT QUAND LES CONDITIONS SONT BONNES ! LORSQUE LA TEMPÉRATURE MONTE ET QU'IL FAIT TROP CHAUD, LE NOMBRE DE BACTÉRIES DEVIENT EXCESSIF ET ELLES FINISSENT PAR ATTAQUER LA BIÈRE AU LIEU DE LA SUBLIMER.
C'EST POURQUOI ON NE BRASSE QUE LA MOITIÉ DE L'ANNÉE, D'OCTOBRE À AVRIL, QUAND IL FAIT ENCORE ASSEZ FRAIS... CE QUI N'EST PAS TERRIBLE POUR LA RENTABILITÉ, TU EN CONVIENDRAS...
ALLEZ, ON REDESCEND À LA CAVE MAINTENANT, LÀ OÙ SE PASSE LA DERNIÈRE ÉTAPE !
DANS LA CAVE ?

OUI, PARCE QU'APRÈS UNE NUIT EN CUVE DE REFROIDISSEMENT, LE MOÛT ENSEMENCÉ EST TRANSFÉRÉ DANS DES TONNEAUX À LA CAVE...

COMME DIRAIT MON GRAND-PÈRE: «IL N'Y A PAS DE LAMBIC SANS BOIS !»

DITES-DONC, ÇA MONTE ET ÇA DESCEND BEAUCOUP, CHEZ VOUS !

C'EST VRAI ÇA, JEANNEKE ! VOT' ARCHITECTE ÉTAIT UN PEU SCHIEVE, HEIN!

VOILÀ, LES LAMBICS VONT DONC FERMENTER PUIS MÛRIR ICI, DANS CES FÛTS, PENDANT UN AN AU MINIMUM...

HEM... C'EST NORMAL, LA MOUSSE QUI SUINTE, LÀ-BAS?

OUÉ FIEU, TOUT À FAIT NORMAL... ÇA *GLETTE* TOUJOURS UN PEU AUTOUR DU BOUCHON...

...LA FAUTE AU GAZ CARBONIQUE GÉNÉRÉ PAR LA FERMENTATION QUI, EN S'ÉCHAPPANT, CRÉÉE CE PETIT JAILLISSEMENT DE MOUSSE...

UNE FOUGUE DE LA JEUNESSE, POUR AINSI DIRE, QUI VA S'ASSAGIR AU FUR ET À MESURE QUE LE LAMBIC VA VIEILLIR ET PERDRE DE SES BULLES!

CES LAMBICS D'ÂGES DIFFÉRENTS SERONT ALORS ASSEMBLÉS POUR OBTENIR AU FINAL... **DE LA GUEUZE!**

LAMBIC – 1 AN

LAMBIC – 2 ANS

LAMBIC – 3 ANS

GUEUZE

ON PEUT AUSSI FAIRE MACÉRER DES FRUITS DANS LE LAMBIC...

AVEC DES CERISES PAR EXEMPLE, ON OBTIENT LA FAMEUSE **KRIEK** !

EN CONCLUSION, JE DIRAIS QUE L'ÉLABORATION DE **VRAIS LAMBICS** ET DE **BONNES GUEUZES** REQUIERT UN SOUPÇON DE CHANCE, PAS MAL D'ESPACE DISPONIBLE, ET SURTOUT... BEAUCOUP DE TEMPS!

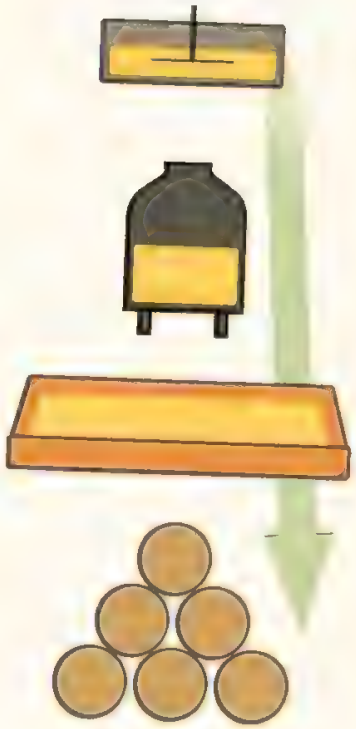
EN EFFET ! SACRÉ PROCÉDÉ... C'EST ÉPATANT!

OUÉ MAIS TU SAIS, POUR TUER LE TEMPS ICI, C'EST ASSEZ SIMPLE: IL SUFFIT D'ALLER PRENDRE QUELQUES *PINTJES* AU *KABERDOECH* AVEC D'AUTRES *ZWANZEURS*...

ET SI T'ES CHANÇARD TU PEUX MÊME Y RENCONTRER UNE *TOFFE MOKSKE* POUR FAIRE UN PETIT *VOGELPIK*!

AH? HEU... OK...

L'ÉLABORATION DU LAMBIC



1. BRASSAGE (EMPÂTAGE)

On chauffe le mélange eau+céréales. Les enzymes transforment l'amidon complexe en sucres simples fermentescibles.

2. ÉBULLITION

Le moût ainsi obtenu est porté à ébullition (cuisson/stérilisation). On ajoute du houblon suranné (3 ans d'âge environ).

3. ENSEMENCEMENT SPONTANÉ

Le moût est transvasé dans un grand bac peu profond où il se refroidit à l'air libre, et est ensemencé naturellement par les bactéries et levures sauvages ambiantes.

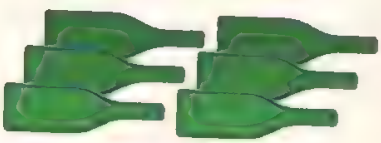
4. FERMENTATION/MATURATION

Le lendemain matin, le moût ensemencé est transféré dans des foudres et tonneaux, dans lesquels se déroule la fermentation puis la maturation (1 an minimum au total).

L'ÉLABORATION DE LA GUEUZE

1. ASSEMBLAGE

On associe des lambics jeunes à des lambics plus âgés pour créer la cuvée souhaitée qui est mise en bouteilles.



2. REFERMENTATION

Les bouteilles reposent à l'horizontale. Les sucres résiduels des jeunes lambics vont refermenter au contact des levures, donnant une fine effervescence.

LES STYLES DE BIÈRES

LAMBIC

- Belgique.
- Fermentation spontanée.
- Orge, blé (± 30-40 %).
- 5 %.
- jaune pâle à doré (varie en fonction de l'âge).
- Acidité nette, accompagnée de notes de pomme verte, de foin, de miel. Effervescence faible, peu d'amertume.
- Cantillon Grand cru Bruocsella (lambic millésimé).
- Le faro – un lambic agrémenté de sucre pour contrebalancer l'acidité.

LAMBIC AUX FRUITS

- Belgique.
- Fermentation spontanée.
- Orge, blé + fruits.
- 5-8 %.
- varie selon le fruit utilisé.
- Arômes dominés par ceux du fruit ajouté, portés par une acidité importante.
- La plus connue est la Kriek à la cerise, mais on en trouve aussi à la framboise ou à la pêche.

GUEUZE

- Belgique.
- Fermentation spontanée.
- Orge, blé.
- 5-8 %.
- jaune doré.
- Saveur acide, notes de pomme verte, de foin et d'agrumes. Belle pétillance et peu d'amertume.
- Gueuze Cantillon, Oude Gueuze Boon à l'ancienne.

ROUGE DES FLANDRES

- Belgique.
- Fermentation mixte.
- Orge.
- 5-7 %.
- ambrée à brun clair.
- Arômes fruités (cerises, prunes), notes de vinaigre balsamique doux et de vanille. Complexité aigre-douce et longue finale vineuse.
- Rodenbach Grand cru, Duchesse de Bourgogne.
- Dans ce style de fermentation mixte, on trouve aussi la Vieille brune flamande.

NOËL AU CHAUD
6 DÉCEMBRE
STRASBOURG
DÉCIDÉMENT, LUCIEN...
...TU AS LE CHIC POUR T'HABILLER DE SAISON !
Grmf!
BEN, C'EST MA TENUE D'HIVER... J'AVAIS PAS PRÉVU QU'IL FERAIT 18 °C POUR LE MARCHÉ DE NOËL, MOI...
GLÜHWEIN
EN TOUT CAS, POUR LE VIN CHAUD JE PASSE MON TOUR !
POUR TE RAFRAÎCHIR UN PEU, JE TE PROPOSE UNE AUTRE SPÉCIALITÉ QUI S'EN RAPPROCHE : LA BIÈRE DE NOËL !
BRASSERIE des ARCHERS BOUGONS
ON VA LA PRENDRE ICI, CES GARÇONS SONT RÉPUTÉS POUR LEURS MAUVAISES MANIÈRES... ET LEURS BONNES BIÈRES!

EN TOUT CAS, IL N'Y A PLUS DE SAISONS !

ÇA, C'EST BIEN VRAI... ELLES SONT TOUTES CHAMBOULÉES PAR LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE...

MAIS ELLES ONT MOINS D'IMPORTANCE DEPUIS QUE LA TECHNOLOGIE PERMET DE CONTRÔLER LES TEMPÉRATURES...

CAR JUSQU'À LA RÉVOLUTION INDUSTRIELLE, LES BRASSEURS DEVAIENT SUIVRE LE CYCLE DES SAISONS.

COMME LE DIT L'ADAGE : « EN HIVER, BRASSE QUI VEUT ; EN ÉTÉ, BRASSE QUI PEUT ! »

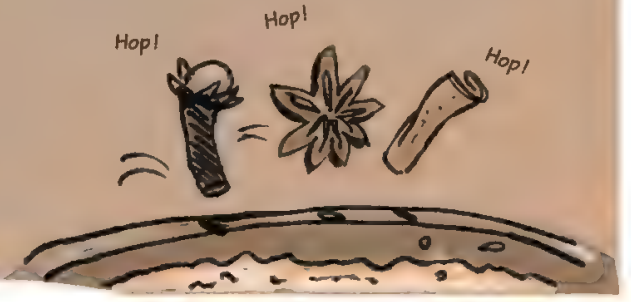
C'EST-À-DIRE ?

À PARTIR DU PRINTEMPS, LES TEMPÉRATURES EN HAUSSE RENDAIENT DÉLICATS LE BRASSAGE ET LA CONSERVATION DE LA BIÈRE, EN RAISON DE POTENTIELLES CONTAMINATIONS PAR DES BACTÉRIES.

CETTE PÉRIODE ÉTAIT DONC DÉDIÉE AU CYCLE DE L'ORGE, DES SEMAILLES JUSQU'AUX MOISSONS.

À LA FIN DE L'ÉTÉ, APRÈS UNE PÉRIODE DE DORMANCE DE LA RÉCOLTE, ON MALTAIT LES NOUVELLES CÉRÉALES ET ALORS DÉMARRAIT LE CYCLE DE LA BIÈRE.

POUR FAIRE DE LA PLACE POUR CE NOUVEL ARRIVAGE, ON FAISAIT UN BRASSIN AVEC LES RESTES DE MALT DE L'ANNÉE PRÉCÉDENTE. CES ANCIENNES CÉRÉALES AYANT PERDU DE LEUR SAVEUR, ON AJOUTAIT DES ÉPICES.



APRÈS QUELQUES SEMAINES DE MATURATION, CETTE BIÈRE RICHE ET SAVOUREUSE ÉTAIT PRÊTE À ÊTRE DÉGUSTÉE... PILE POUR CÉLÉBRER LES FÊTES DE NOËL !

ET ÇA FAISAIT UN CADEAU PARFAIT POUR LES BONS CLIENTS OU POUR LES EMPLOYÉS DE LA BRASSERIE !

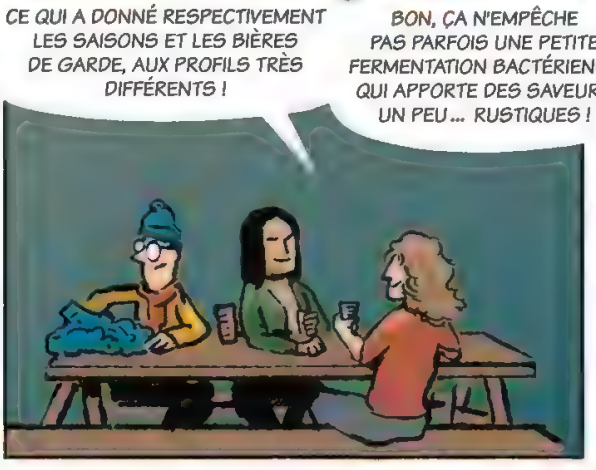
AUJOURD'HUI, SAUF POUR LES LAMBICS EN FERMENTATION SPONTANÉE, ON A MOINS BESOIN DE RESPECTER LES SAISONS... MAIS CETTE TRADITION DE BIÈRE DE NOËL EST RESTÉE !

HMM... CANNELLE, MUSCADE, AGRUMES CONFITS... TU AS RAISON, ON N'EST PAS LOIN DU VIN CHAUD... MAIS SANS LA CHALEUR !
VU LA MÉTÉO, C'EST UNE AUTRE BIÈRE DE SAISON QU'IL NOUS FAUDRAIT : UNE BIÈRE DU PRINTEMPS !

AH ? COMME UNE BIÈRE DE MARS, PAR EXEMPLE ?
OUI, UNE BIÈRE PLUS LÉGÈRE ET RAFRAÎCHISSANTE QU'ON PRÉPARE EN DÉBUT D'ANNÉE EN PRÉVISION DES BEAUX JOURS.

TU AS DIT QU'ON ÉVITAIT DE BRASSER AU PRINTEMPS À CAUSE DES MAUVAISES CONDITIONS DE CONSERVATION, MAIS C'ÉTAIT POURTANT LE CAS DES BIÈRES DE FERME DONT VOUS NOUS AVEZ PARLÉ : BIÈRE DE GARDE FRANÇAISE ET SAISON BELGE ?
TRÈS JUSTE !

AFIN D'ASSURER LA CONSERVATION DE CES BIÈRES JUSQU'À L'ÉTÉ, LES BRASSEURS ONT TROUVÉ DEUX MOYENS : AUGMENTER LA DOSE DE HOUBLON, QUI A DES VERTUS PROTECTRICES, OU AUGMENTER LE TAUX D'ALCOOL, QUI CONSERVE, EN RAJOUTANT DU MALT...


CE QUI A DONNÉ RESPECTIVEMENT LES SAISONS ET LES BIÈRES DE GARDE, AUX PROFILS TRÈS DIFFÉRENTS !
BON, ÇA N'EMPÊCHE PAS PARFOIS UNE PETITE FERMENTATION BACTÉRIENNE QUI APPORTE DES SAVEURS UN PEU... RUSTIQUES !

DITES, LE THERMOMÈTRE A BAISSÉ, TOUT À COUP...
ÇA VOUS TENTE, UN PETIT VIN CHAUD ?

CYCLE DE L'ORGE ET DE LA BIÈRE

STYLES DE BIÈRE

BIÈRE DE NOËL

- Belgique, Europe du Nord.
- Fermentation haute.
- Orge + épices (cannelle, muscade, girofle).
- 6-10 %.
- ambrée à brune.
- Riche et épicée avec des notes de fruits secs, caramel, cannelle, muscade et parfois agrumes confits. Amertume faible à modérée.

BIÈRE DE PRINTEMPS

- France.
- Fermentation haute.
- Orge.
- 5-6 %.
- blond doré.
- Notes maltées douces de pain frais, avec des touches florales et herbacées. Amertume moyenne.

ALORS?

CALICE, OUI! ÇA M'A L'AIR SUPER!

BIÈRES

UN MONDE DE

BIÈRES

20 JANVIER
PARIS

ON DEVRAIT TROUVER QUELQUE CHOSE DE SYMPA À RAMENER POUR LA SOIRÉE CHEZ JEAN.

BONSOIIIR!

HMM...

DOUBLE NEIPA

MUNICH HELLES

GOSE SANS ALCOOL

RUSSIAN IMPERIAL STOUT

??

BALTIC PORTER

DIS DONC, DIANE...

BALTIC PORTER?

RUSSIAN IMPERIAL STOUT?

JE CROYAIS QUE LES **STOUTS** ET LES **PORTERS** VENAIENT DES ÎLES BRITANNIQUES ?

HÉ HÉ... IL Y A UNE HISTOIRE LÀ-DESSOUS !

AU XVIIIe SIÈCLE, LA COUR DE RUSSIE, SOUS L'IMPULSION DE L'IMPÉRATRICE **CATHERINE II**, SE PREND DE PASSION POUR LES BIÈRES BRUNES BRITANNIQUES.

MON ROYAUME... HIP! POUR UN CHAV... HIP!... CHEVAL!

POUR QUE CES BIÈRES RÉSISTENT AU TRAJET ENTRE L'ANGLETERRE ET LA RUSSIE, LES BRASSEURS PRODUISENT UNE VERSION PLUS RICHE ET PLUS FORTE EN ALCOOL, BAPTISÉE DU NOM DE LEUR PRESTIGIEUX CLIENT.

Londres

Saint-Petersbourg

UN PEU COMME LA LÉGENDE, DE L'INDIA PALE ALE!

EXACT ! ET, LE TERME **IMPERIAL** EST AUJOURD'HUI UTILISÉ POUR DÉSIGNER LES VERSIONS PLUS FORTES DES STYLES CLASSIQUES, QUE CE SOIT AU NIVEAU DE L'ALCOOL OU DES HOUBLONS.

ET POUR LE **BALTIC PORTER** ?

AU XIXe SIÈCLE, LA POPULARITÉ DES BIÈRES BRUNES S'ÉTEND À L'EUROPE DE L'EST ET À LA SCANDINAVIE. MAIS LES **GUERRES NAPOLÉONIENNES** COMPLIQUENT LE COMMERCE AVEC CES PAYS.

CEUX-CI SE METTENT ALORS À PRODUIRE LEUR PROPRE BIÈRE MAIS, CLIMAT OBLIGE, EN FERMENTATION BASSE PLUTÔT QU'EN FERMENTATION HAUTE – C'EST LE **BALTIC PORTER**.

INCROYABLE ! ET CES HISTOIRES-CI SONT VÉRIDIQUES ?

COMME SOUVENT, ELLES MÊLENT DES FAITS HISTORIQUES ET DES INTERPRÉTATIONS, MAIS AU MOINS ONT-ELLES DES VERTUS PÉDAGOGIQUES !

ON PREND LES DEUX?

OUI, ÇA NOUS FERA DES HISTOIRES À RACONTER !

BIÈRES BABHI & GISOT

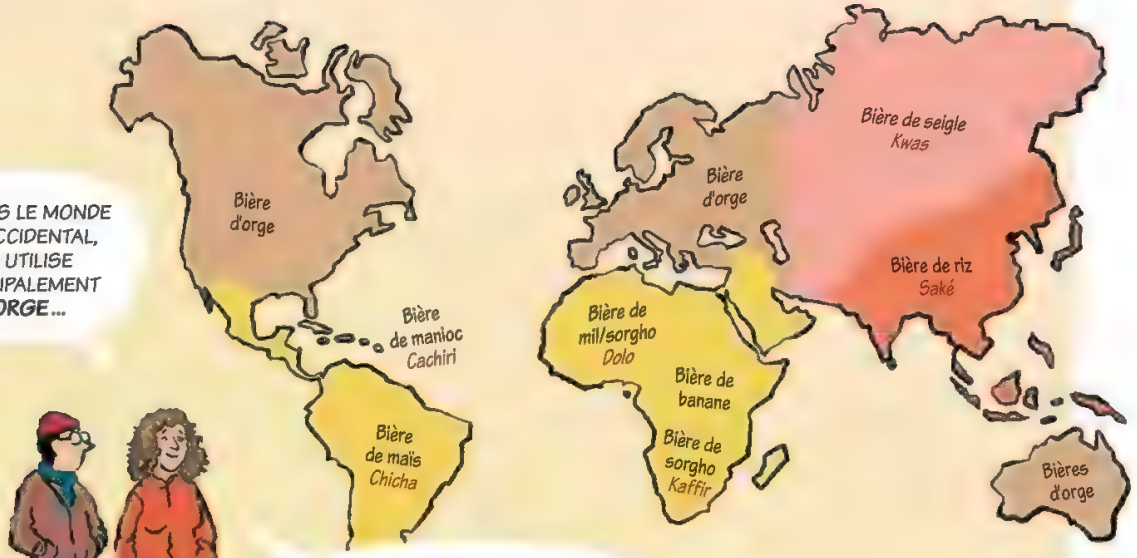
DIS DONC, C'EST VRAIMENT UN PHÉNOMÈNE MONDIALISÉ, LA BIÈRE !

TU NE CROIS PAS SI BIEN DIRE...

C'EST NON SEULEMENT LA PLUS ANCIENNE DES BOISSONS FERMENTÉES, MAIS AUSSI LA PLUS RÉPANDUE.

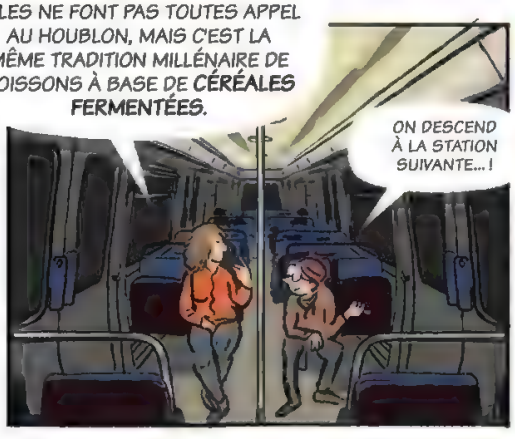
IL Y A TRÈS PEU DE PAYS OÙ L'ON NE BRASSE PAS DE BIÈRE.

SI DANS LE MONDE DIT OCCIDENTAL, ON UTILISE PRINCIPALEMENT **L'ORGE**...

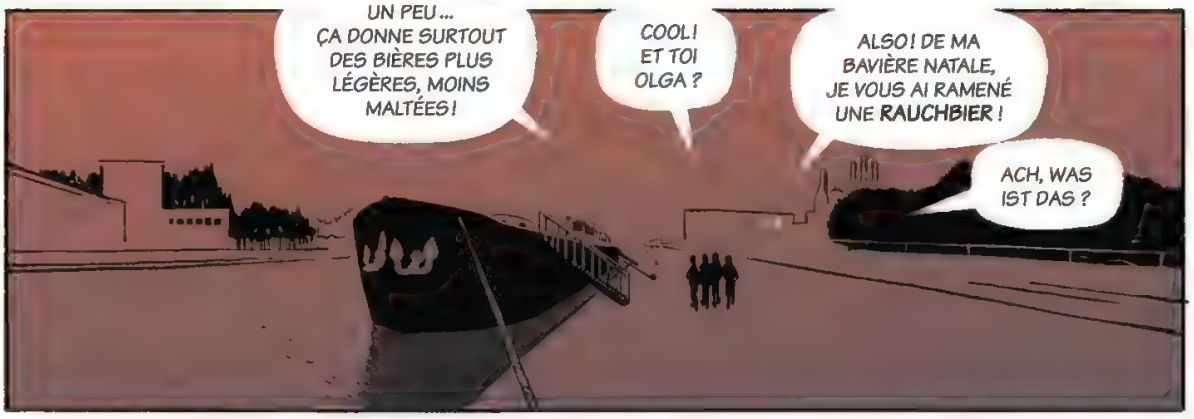


...LES AUTRES PARTIES DU MONDE BRASSENT AVEC DES CÉRÉALES LOCALES : **RIZ** EN ASIE, **MAÏS** EN AMÉRIQUE LATINE, **MIL** OU **SORGHO** EN AFRIQUE...

CE NE SONT PEUT-ÊTRE PAS DES « BIÈRES » AU SENS OÙ ELLES NE FONT PAS TOUTES APPEL AU HOUBLON, MAIS C'EST LA MÊME TRADITION MILLÉNAIRE DE BOISSONS À BASE DE **CÉRÉALES FERMENTÉES.**



ALORS ? QU'EST-CE QUE VOUS AVEZ AMENÉ ?
MOI, J'AI CHOISI DES BIÈRES CHINOISES... UNE AU **POIVRE DE SICHUAN**, ET UNE À LA **MANGUE**...
BRASSÉES AVEC UNE BONNE PROPORTION DE RIZ, BIEN SÛR !
ET ÇA INFLUE SUR LE GOÛT, LE RIZ ?


UN PEU... ÇA DONNE SURTOUT DES BIÈRES PLUS LÉGÈRES, MOINS MALTÉES !
COOL ! ET TOI OLGA ?
ALSO ! DE MA BAVIÈRE NATALE, JE VOUS AI RAMENÉ UNE **RAUCHBIER** !
ACH, WAS IST DAS ?

UNE **BIÈRE FUMÉE** ! AVANT QUE NE SOIT INVENTÉE LA TECHNIQUE DE CHAUFFE INDIRECTE, ON FAISAIT SÉCHER LE MALT AU-DESSUS D'UN FEU, CE QUI LUI DONNAIT CE GOÛT DE FUMÉ.
CETTE TRADITION A PERDURÉ EN BAVIÈRE AUTOUR DE LA VILLE DE BAMBERG...
VOUS ALLEZ VOIR, C'EST SURPRENANT... ET DÉLICIEUX !

JEAN VA TE PLAIRE, OLGA. IL EST TRÈS COOL ET... ASSEZ ROCK AND ROLL !
TING TONG

AH ! BONSOIR, ENTREZ ! RONNIE EST DÉJÀ LÀ... ON VA POUVOIR COMMENCER !
?!
?!

MES AMIS, CELA FAIT MAINTENANT UN AN QUE L'ÉQUIPE DE **VOLLEGAS** A REJOINT L'AGENCE **BAKANALE!**

JE VOULAIS FÊTER CELA AVEC VOUS...

...EN VOUS FAISANT GOÛTER MA **NOUVELLE CRÉATION !**

ALLEÏ !

WUNDERBAR !

HEU...

AÏE !

POUR CÉLÉBRER LE MARIAGE DU VIN ET DE LA BIÈRE, QUI SONT NOS DEUX EXPERTISES, J'AI EU L'IDÉE DE BRASSER... UN « **VIN D'ORGE** » !

VIN D'ORGE

TU AS MÉLANGÉ LES DEUX COMME POUR UNE **GRAPE ALE** ?

PAS DU TOUT! LE VIN D'ORGE EST UNE PURE BIÈRE!...

C'EST CE QUE NOS AMIS ANGLAIS APPELLENT LE **BARLEY* WINE**, CAR CETTE ALE EST PRESQUE AUSSI FORTE EN ALCOOL QUE LE VIN !

ALORS, ÇA VOUS PLAÎT ?

SOYEZ FRANCS HEIN...

HEUU...

HMM, MAIS TU SAIS QUE C'EST TRÈS BON...

MAIS OUÉ DIS! ÇA PASSE COMME UNE COUQUE!

BRAVO JEAN !!

*BARLEY : ORGE, EN ANGLAIS.

ALORS, LEVONS TOUS NOTRE VERRE À CES **DEUX BOISSONS MILLÉNAIRES** QUI RAPPROCHENT LES GENS, RÉGALENT LES SENS ET RÉJOUISSENT LES CŒURS !

SANTÉ!

干杯!

PROST !

À LA TIENNE, FIEU!

TCHIN ! TCHIN!

LES STYLES DE BIÈRE

BALTIC PORTER

- Europe de l'Est/ Scandinavie.
- Fermentation basse.
- Orge, orge torréfiée.
- 6,5-9,5 %.
- brune.
- Saveur riche et complexe dominée par des notes de chocolat, de caramel et de café. Parfois également de la réglisse et de la prune. Amertume et effervescence modérées.

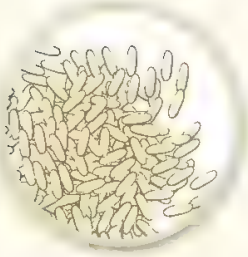
BARLEY WINE

- Angleterre.
- Fermentation haute.
- Orge.
- 8-12 %.
- Ambré foncé à brun.
- bière riche et fortement maltée, aux arômes de caramel, pain grillé et fruits confits.
- On rencontre fréquemment des versions vieillies sous bois, qui prennent des notes de miel et de toffee.

RAUCHBIER

- Allemagne (Bavière).
- Fermentation basse (mais des bières de fermentation haute peuvent aussi être fumées).
- Orge, orge fumée.
- 6-8 %.
- Ambré à brun.
- Des notes fumées et épicées se mêlent aux saveurs maltées de la bière. Amertume et effervescence modérées.
- Même si cette technique peut s'appliquer à différents styles de bière, le plus courant est le style Märzen décrit ici.

LE RIZ



En complément de l'orge, il donne des bières plus légères et bien sèches, qui mettent en valeur les saveurs du houblon.

Sa grande disponibilité rend son usage fréquent en Asie. Il est également souvent utilisé dans les lagers industrielles pour des raisons de prix de revient.

L'absence de gluten est un facteur qui intéresse de plus en plus les brasseurs actuels.

CARTE DE LA BELGIQUE

CARTE DE L'ALLEMAGNE ET DE LA RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

CARTE DES ÎLES BRITANNIQUES

"TERROIR" JEAN
"LARZAC" JEAN
BRAS DROIT
BRAS GAUCHE
NINKASI
HOP
MONTRE CONNECTÉE
PERLES BOIS
2 BRACELETS DE FESTIVALS
WITCH + MOON
CAPSULE
NINKASI
FOURQUET
NINKASI STATUE
"CRAFT BEER" JOHN

STYLES DE BIÈRES

FERMENTATION	STYLE	COULEUR			AUTRES CÉRÉALES
		BLONDE	AMBRÉE	BRUNE	
BASSE	PILSNER	●			
	MUNICH (HELLES/DUNKEL)	●		●	
	FESTBIER/MÄRZEN	●	●		
	BOCK (HELLES/DUNKEL)	●		●	
	BALTIC PORTER			●	
HAUTE	BITTER	●	●		
	IPA	●			
	NEIPA	●			BLÉ, AVOINE
	KÖLSCH	●			
	SAISON	●			
	BIÈRE DE GARDE	●			
	WEIZENBIER / DUNKELWEIZENBIER	●		●	BLÉ
	WITBIER	●			BLÉ
	BIÈRE DE PRINTEMPS	●			
	BIÈRE DE NOËL		●	●	
	DOUBLE		●	●	
	TRIPLE	●			
	QUADRUPLE		●	●	
	ALTBIER		●		
	SCOTCH ALE		●	●	
	BARLEY WINE		●	●	
	PORTER			●	
	STOUT			●	
	OATMEAL STOUT	●		●	AVOINE
	MILKY / OYSTER STOUT			●	
	GRAPE ALE	●	●	●	
SPONTANÉE	LAMBIC	●			BLÉ
	FARO	●			BLÉ
	LAMBIC AUX FRUITS	●	●		BLÉ
	GUEUZE	●			BLÉ
MIXTE	BERLINER WEISSE	●			BLÉ
	GOSE	●			BLÉ
	ROUGE DES FLANDRES		●		
	VIEILLE BRUNE			●	

AJOUTS	ALCOOL	ORIGINE	CATÉGORIE
	4➔5,5 %	RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	
	4,5➔5,5 %	ALLEMAGNE	
	5,5➔6,5 %	ALLEMAGNE	
	6,5➔7,5 %	ALLEMAGNE	
	6,5➔9,5 %	EUROPE DE L'EST, SCANDINAVIE	
	3➔6 %	ANGLETERRE	PALE ALE
	5➔7 %	ANGLETERRE	
	6➔9 %	ÉTATS-UNIS	
	5%	ALLEMAGNE	
	5➔7 %	BELGIQUE	BIÈRE DE FERME
	6➔8 %	FRANCE	
	4➔5,5 %	ALLEMAGNE	BIÈRE DE BLÉ
ÉCORCE D'ORANGE, CORIANDRE	4➔5 %	BELGIQUE	
	5➔6 %	FRANCE	BIÈRE DE SAISON
ÉPICES	6➔10 %	BELGIQUE	
	6➔8 %	BELGIQUE	TRAPPISTE
	8➔10 %	BELGIQUE	
	10➔12 %	BELGIQUE	
	4,5➔5,5%	ALLEMAGNE	AMBER/DARK ALE
	6➔10 %	ÉCOSSE	
	8➔12 %	ANGLETERRE	
	4➔6 %	ANGLETERRE	
	4➔6 %	IRLANDE	
	4➔6 %	IRLANDE	
LACTOSE / COQUILLES D'HUÎTRE	4➔6 %	IRLANDE	
MOÛT DE RAISIN	6➔8 %	ITALIE	
	5%	BELGIQUE	
SUCRE CANDI	5%	BELGIQUE	
FRUITS	5➔8 %	BELGIQUE	
	5➔8 %	BELGIQUE	
	2,5➔3,5 %	ALLEMAGNE	
SEL, CORIANDRE	4,5➔5,5 %	ALLEMAGNE	
	5➔7 %	BELGIQUE	
	5➔7 %	BELGIQUE	

BIÈRE À TABLE

FERMENTATION	STYLE	ENTRÉES	MER
BASSE	LAGER BLONDE (Pilsner, Helles)	CRUDITÉS	COQUILLAGES, POISSON FUMÉ, POISSON GRILLÉ
	LAGER BRUNE (Dunkel, Baltic Porter)	CHARCUTERIE, FOIE GRAS	
HAUTE	PALE ALE, BITTER		CRUSTACÉS, POISSON GRILLÉ
	IPA		POISSON CRU, POISSON GRILLÉ
	SAISON	CRUDITÉS, CHARCUTERIE	COQUILLAGES, POISSON FUMÉ
	BIÈRE DE GARDE	CHARCUTERIE	POISSON FUMÉ
	BIÈRE DE BLÉ (Weizenbier, Witbier)	CRUDITÉS	COQUILLAGES, CRUSTACÉS, POISSON GRILLÉ
	DOUBLE/QUADRUPLE	FOIE GRAS	POISSON FUMÉ
	TRIPLE		POISSON EN SAUCE
	ALE AMBRÉE (Altbier, Scotch Ale, Barley Wine)	QUICHES	COQUILLAGES
	ALE BRUNE (Porter, Stout)	CHARCUTERIE	COQUILLAGES, CRUSTACÉS, POISSON CRU
SPONTANÉE	LAMBIC/GUEUZE	CRUDITÉS	POISSON CRU, COQUILLAGES, POISSON EN SAUCE
MIXTE	BERLINER WEISSE/GOSE		POISSON CRU, COQUILLAGES
	ROUGE DES FLANDRES/ VIEILLE BRUNE	FOIE GRAS	CRUSTACÉS, POISSON FUMÉ
	BIÈRE FUMÉE	CHARCUTERIE	POISSON FUMÉ

* *CROÛTE FLEURIE : CAMEMBERT, BRIE, CHAOURCE.*
CROÛTE LAVÉE : ÉPOISSES, LIVAROT, MUNSTER.
PÂTE PRESSÉE NON CUITE : CANTAL, MORBIER, SAINT-NECTAIRE.
PÂTE PRESSÉE CUITE : COMTÉ, BEAUFORT, GRUYÈRE

VIANDE BLANCHE & ŒUFS	VIANDE ROUGE	FROMAGES*	DESSERT
VOLAILLE GRILLÉE, PAËLLA, SAUCISSE		CHÈVRE, CROÛTE FLEURIE	
SAUCISSE	VIANDE GRILLÉE, EN SAUCE	BLEU	CHOCOLAT, FRUITS ROUGES
VOLAILLE GRILLÉE		CHÈVRE, CROÛTE FLEURIE	
CURRYS	COUSCOUS	CROÛTE LAVÉE	SALADE DE FRUITS
VOLAILLE GRILLÉE		PÂTE PRESSÉE NON CUITE	
OMELETTE	VIANDE GRILLÉE	CROÛTE LAVÉE	
VIANDE EN SAUCE, CURRYS		CHÈVRE	
	VIANDE EN SAUCE, GIBIER	BLEU, PÂTE PRESSÉE CUITE	CRÈME CARAMEL
VIANDE EN SAUCE		CROÛTE LAVÉE, PÂTE PRESSÉE NON CUITE	
VOLAILLE GRILLÉE, SAUCISSE	VIANDE GRILLÉE, EN SAUCE	PÂTE PRESSÉE CUITE	CRÈME CARAMEL
	BOUDIN NOIR, GIBIER	BLEU, CROÛTE LAVÉE	CHOCOLAT, FRUITS ROUGES
VIANDE EN SAUCE		CHÈVRE, CROÛTE FLEURIE	LAMBIC AUX FRUITS : CHOCOLAT, FRUITS ROUGES
CURRYS, OMELETTE		CHÈVRE	
	VIANDE GRILLÉE, GIBIER	CROÛTE FLEURIE	CHOCOLAT
CHOUCROUTE	VIANDE EN SAUCE, GIBIER	PÂTE PRESSÉE CUITE	

LEXIQUE

ABBAYE : BIÈRE DE FERMENTATION HAUTE BRASSÉE DANS UNE ABBAYE (VOIR TRAPPISTE) OU SOUS LICENCE. RICHE EN GOÛT.

ALE : BIÈRE DE FERMENTATION HAUTE, CARACTÉRISÉE PAR DES SAVEURS FRUITÉES ET MALTÉES, PLUS COMPLEXES QU'UNE LAGER.

ALT : BIÈRE DE FERMENTATION HAUTE ALLEMANDE (DÜSSELDORF), VIEILLIE À BASSE TEMPÉRATURE, CE QUI LUI CONFÈRE UN PROFIL MALTÉ AVEC UNE AMERTUME MODÉRÉE.

AMBRÉE : BIÈRE OBTENUE PAR L'UTILISATION DE MALTS CARAMÉLISÉS, OFFRANT UN ÉQUILIBRE ENTRE DOUCEUR MALTÉE (CARAMEL, PAIN GRILLÉ) ET LÉGÈRE AMERTUME.

BALTIC PORTER : BIÈRE DE STYLE LAGER FORTE, QUI SE DISTINGUE PAR SES ARÔMES DE MALT GRILLÉ, SES NOTES DE CARAMEL ET DE CHOCOLAT, AINSI QUE PAR UNE TENEUR EN ALCOOL ÉLEVÉE.

BARLEY WINE : « VIN D'ORGE », BIÈRE TRÈS FORTE EN ALCOOL (AUTOUR DE 10 %), AU GOÛT COMPLEXE ET RICHE (FRUITS SECS, CARAMEL ET MALT).

BARREL-AGED : BIÈRE VIEILLIE EN FÛT (DE VIN, DE WHISKY, ETC.), CE QUI LUI CONFÈRE DES ARÔMES BOISÉS, VANILLÉS ET COMPLEXES.

BERLINER WEISSE : BIÈRE DE BLÉ ALLEMANDE (BERLIN), LÉGÈRE, ACIDE ET PEU ALCOOLISÉE, PARFOIS AROMATISÉE AVEC DES SIROPS FRUITÉS.

BITTER : BIÈRE TRADITIONNELLE ANGLAISE, PEU ALCOOLISÉE, AU GOÛT MODÉRÉMENT AMER, SOUVENT SERVIE À LA POMPE DANS LES PUBS BRITANNIQUES.

BLANCHE : BIÈRE À BASE DE BLÉ, NON FILTRÉE, TROUBLE ET ÉPICÉE (CORIANDRE, ÉCORCES D'ORANGE). ELLE EST LÉGÈRE, RAFRAÎCHISSANTE ET LÉGÈREMENT ACIDE. POPULAIRE EN BELGIQUE (WITBIER) ET EN ALLEMAGNE (WEIZEN).

BLONDE : BIÈRE ÉLABORÉE AVEC DES MALTS CLAIRS, DONT LE PROFIL AROMATIQUE DÉPEND BEAUCOUP DU PROCESSUS D'ÉLABORATION.

BOCK : BIÈRE ALLEMANDE FORTE, DE FERMENTATION BASSE.

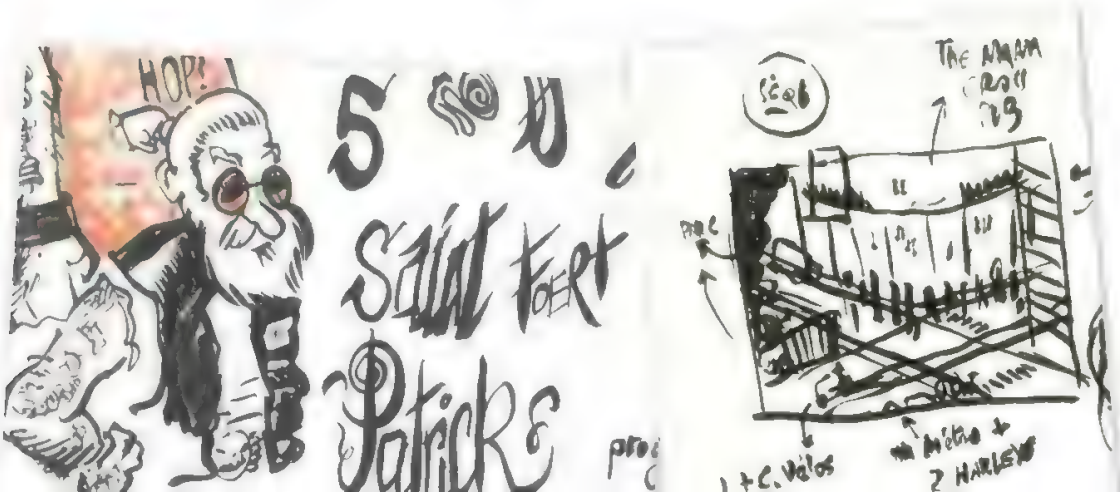
BRUNE : BIÈRE DE COULEUR FONCÉE, OBTENUE PAR L'UTILISATION DE MALTS TORRÉFIÉS, AUX ARÔMES DE CARAMEL, DE CHOCOLAT, VOIRE DE CAFÉ.

CARBONATATION : PROCESSUS DE CRÉATION DE BULLES DANS LA BIÈRE, SOIT NATURELLEMENT LORS DE LA FERMENTATION, SOIT EN AJOUTANT DU GAZ CARBONIQUE.

CERVOISE : BIÈRE ANCIENNE BRASSÉE AVANT L'UTILISATION DU HOUBLON, SOUVENT À BASE D'HERBES ET D'ÉPICES.

DOPPEL : BIÈRE ALLEMANDE DE TYPE BOCK, MAIS AVEC UNE TENEUR EN ALCOOL PLUS ÉLEVÉE.

DOUBLE/DUBBEL : BIÈRE BELGE FORTE, AMBRÉE À BRUNE, AVEC DES SAVEURS DE FRUITS SECS, DE CARAMEL ET D'ÉPICES. TRADITIONNELLEMENT BRASSÉE PAR DES ABBAYES.



DRY HOPPING : TECHNIQUE CONSISTANT À AJOUTER DU HOUBLON PENDANT LA FERMENTATION SECONDAIRE OU À FROID, AFIN D'ACCENTUER LES ARÔMES (AGRUMES, FRUITS TROPICAUX, PIN), SANS AUGMENTER L'AMERTUME.

DUNKEL (MÜNCHNER) : LAGER ALLEMANDE (BAVIÈRE) DE COULEUR BRUNE À NOIRE, DOUCE ET MALTÉE, AVEC DES ARÔMES DE CARAMEL ET DE PAIN GRILLÉ.

EBC : EUROPEAN BREWERY CONVENTION, UNITÉ DE MESURE DE LA COULEUR D'UNE BIÈRE.

FARO : BIÈRE OBTENUE EN AJOUTANT DU SUCRE CANDI AU LAMBIC.

FERMENTATION BASSE : FERMENTATION À DES TEMPÉRATURES BASSES (7-13°C), DONNANT DES BIÈRES NETTES ET RAFRAÎCHISSANTES (LAGERS).

FERMENTATION HAUTE : TYPE DE FERMENTATION OÙ LA LEVURE TRAVAILLE À DES TEMPÉRATURES PLUS ÉLEVÉES (18 – 24 °C), PRODUISANT DES BIÈRES AROMATIQUES (ALES).

FERMENTATION SPONTANÉE : FERMENTATION OÙ LES LEVURES ET BACTÉRIES SAUVAGES PRÉSENTES DANS L'AIR SONT UTILISÉES, COMME POUR LES LAMBICS.

FESTBIER : BIÈRE BRASSÉE POUR LES FESTIVALS, NOTAMMENT L'OKTOBERFEST. SIMILAIRE À LA MÄRZEN, MAIS SOUVENT PLUS LÉGÈRE ET DORÉE.

GARDE : BIÈRE DE FERMENTATION HAUTE, TRADITIONNELLEMENT BRASSÉE DANS LE NORD DE LA FRANCE, VIEILLIE PENDANT PLUSIEURS SEMAINES.

GOSE : BIÈRE ALLEMANDE (LEIPZIG) LÉGÈRE ET ACIDULÉE, BRASSÉE AVEC DU SEL ET DE LA CORIANDRE.

GRAPE ALE : BIÈRE BRASSÉE AVEC DU MOÛT DE RAISIN, À LA FRONTIÈRE ENTRE BIÈRE ET VIN.

GRISETTE : BIÈRE LÉGÈRE, À BASE DE BLÉ, HISTORIQUEMENT BRASSÉE POUR LES MINEURS. SOUVENT COMPARÉE AUX SAISONS, MAIS AVEC UNE SAVEUR PLUS DOUCE.

GUEUZE : BIÈRE BELGE ISSUE DU MÉLANGE DE LAMBICS JEUNES ET VIEUX.

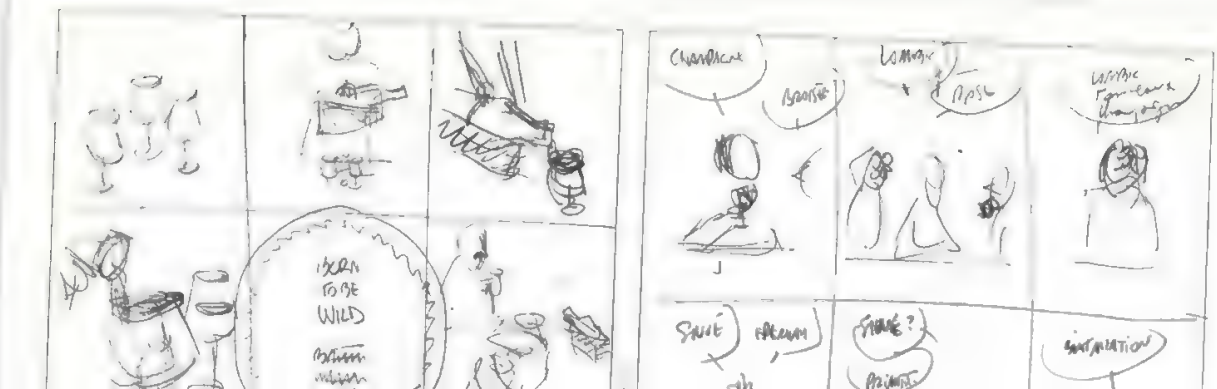
HAZY : TERME DÉSIGNANT LES BIÈRES IPA TROUBLES, SOUVENT DES NEW ENGLAND IPA (NEIPA).

HEFE : BIÈRE ALLEMANDE DE BLÉ NON FILTRÉE (WEIZENBIER), OÙ LES LEVURES (HEFE) RESTENT EN SUSPENSION, DONNANT UNE APPARENCE TROUBLE.

HELLES (MÜNCHNER) : LAGER BLONDE ALLEMANDE, LÉGÈRE ET DOUCE, MOINS AMÈRE QUE LES PILSNERS, AVEC DES SAVEURS MALTÉES DOUCES.

HOUBLON : PLANTE UTILISÉE DANS LA FABRICATION DE LA BIÈRE POUR SON AMERTUME ET SES ARÔMES, AINSI QUE SES PROPRIÉTÉS CONSERVATRICES.

IBU : INTERNATIONAL BITTERNESS UNIT, MESURE DE L'AMERTUME D'UNE BIÈRE.



LEXIQUE

IMPERIAL : BIÈRE FORTE, SOUVENT ASSOCIÉE À DES STYLES COMME LA STOUT OU L'IPA. LES IMPERIAL SONT PLUS RICHES EN ALCOOL ET EN ARÔMES QUE LEURS VERSIONS CLASSIQUES.

IPA : INDIA PALE ALE, BIÈRE HOUBLONNÉE ET AMÈRE, QUI SE DÉCLINE EN PLUSIEURS STYLES (WEST COAST, NEW ENGLAND...) AVEC DES ARÔMES INTENSES D'AGRUMES, DE FRUITS TROPICAUX OU RÉSINEUX.

KÖLSCH : BIÈRE ALLEMANDE (COLOGNE) LÉGÈRE, BRASSÉE EN FERMENTATION HAUTE MAIS VIEILLIE À BASSE TEMPÉRATURE.

KRIEK : BIÈRE LAMBIC BELGE AROMATISÉE AVEC DES CERISES.

LAGER : BIÈRE DE FERMENTATION BASSE, FERMENTÉE À DES TEMPÉRATURES FROIDES. LES LAGERS SONT SOUVENT LÉGÈRES, CLAIRES ET RAFRAÎCHISSANTES, AVEC DES SAVEURS SUBTILES DE MALT ET UNE FAIBLE AMERTUME. LES STYLES INCLUENT PILSNER, MÜNCHNER ET BOCK.

LAMBIC : BIÈRE BELGE DE FERMENTATION SPONTANÉE, ACIDULÉE ET VIEILLIE EN FÛT.

LEVURE : MICROORGANISME ESSENTIEL À LA FERMENTATION DE LA BIÈRE. LA LEVURE CONVERTIT LES SUCRES DU MALT EN ALCOOL ET EN CO_2, ET CONTRIBUE AUX ARÔMES. LES LEVURES DE FERMENTATION HAUTE (ALE) OU BASSE (LAGER) INFLUENCENT GRANDEMENT LE STYLE DE BIÈRE.

MALT : ORGE GERMÉE PUIS SÉCHÉE, UTILISÉE COMME INGRÉDIENT PRINCIPAL DANS LA BIÈRE. LE MALT FOURNIT LES SUCRES NÉCESSAIRES À LA FERMENTATION ET DÉTERMINE LA COULEUR ET LES ARÔMES (PAIN, CARAMEL, CHOCOLAT) DE LA BIÈRE SELON SON DEGRÉ DE TORRÉFACTION.

MÄRZEN : BIÈRE AMBRÉE ALLEMANDE, BRASSÉE EN MARS ET CONSOMMÉE LORS DE L'OKTOBERFEST. MALTÉE, AVEC DES ARÔMES DE CARAMEL, ELLE EST PLUS FORTE ET PLUS RICHE QUE LES LAGERS TRADITIONNELLES.

MUNICH : 1. TYPE DE MALT DE COULEUR AMBRÉE, UTILISÉ POUR DONNER DES ARÔMES RICHES ET MALTÉS (PAIN GRILLÉ OU BISCUIT). IL EST COURAMMENT UTILISÉ DANS LES BIÈRES DE STYLE BOCK, MÄRZEN ET AUTRES LAGERS AMBRÉES. 2. STYLE DE BIÈRE BAVAROIS, VOIR HELLES ET DUNKEL.

NEIPA : NEW ENGLAND INDIA PALE ALE, UN STYLE D'IPA TRÈS HOUBLONNÉE MAIS À FAIBLE AMERTUME, AVEC DES ARÔMES INTENSES DE FRUITS TROPICAUX ET UNE TEXTURE TROUBLE, SOUVENT DÉCRITE COMME «JUTEUSE».

NOËL : BIÈRE BRASSÉE SPÉCIALEMENT POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, AMBRÉE À BRUNE, RICHE EN ALCOOL ET EN ÉPICES (CANNELLE, CLOU DE GIROFLE, GINGEMBRE).

OUDE : LAMBIC BELGE VIEILLI, UTILISÉ POUR CRÉER DES GUEUZES.

PALE ALE : BIÈRE DE FERMENTATION HAUTE, ÉQUILIBRÉE ENTRE MALT ET HOUBLON, AVEC UNE COULEUR AMBRÉE À DORÉE.

PILSNER : TYPE DE LAGER TCHÈQUE, CLAIRE ET DORÉE, AVEC UNE AMERTUME MARQUÉE ET UNE GRANDE EFFERVESCENCE.

PORTER : BIÈRE BRUNE ANGLAISE, PROCHE DE LA STOUT, AVEC DES ARÔMES DE MALT TORRÉFIÉ, DE CHOCOLAT ET DE CAFÉ.

PRINTEMPS : BIÈRE BRASSÉE SPÉCIALEMENT POUR CÉLÉBRER L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS. LÉGÈRE, FLORALE ET FRUITÉE, AVEC UNE FAIBLE AMERTUME.

QUADRUPLE : BIÈRE BELGE FORTE, RICHE ET COMPLEXE (ARÔMES DE FRUITS SECS, DE CARAMEL ET DE MALT). TRADITIONNELLEMENT BRASSÉE PAR DES ABBAYES.

RAUCHBIER : BIÈRE ALLEMANDE (BAVIÈRE) BRASSÉE AVEC DU MALT FUMÉ, AUX SAVEURS DE BACON, DE FEU DE BOIS ET DE MALT, TOUT EN CONSERVANT UNE TEXTURE DOUCE.

RUSSIAN IMPERIAL STOUT : BIÈRE NOIRE, FORTE EN ALCOOL (8-11 %), AUX ARÔMES INTENSES DE MALT TORRÉFIÉ, DE CHOCOLAT NOIR, DE CAFÉ ET PARFOIS DE FRUITS SECS.

SAISON : BIÈRE BELGE (WALLONIE) FERMIÈRE, HISTORIQUEMENT BRASSÉE POUR LES TRAVAILLEURS SAISONNIERS. LES SAISONS SONT LÉGÈRES, SÈCHES ET ÉPICÉES.

SCOTCH ALE : BIÈRE ÉCOSSAISE RICHE ET MALTÉE (CARAMEL, FRUITS SECS), AVEC UNE FAIBLE AMERTUME.

SESSION : STYLE DE BIÈRE LÉGÈRE, MOINS RICHE EN ALCOOL QUE SA VERSION CLASSIQUE (EX : SESSION IPA).

SOUR : TERME GÉNÉRIQUE DÉSIGNANT LES BIÈRES ACIDES, OBTENUES PAR FERMENTATION AVEC DES BACTÉRIES LACTIQUES OU PAR AJOUT DE FRUITS. INCLUT LES LAMBICS, GUEUZES, GOSES…

STOUT : BIÈRE NOIRE AUX SAVEURS PRONONCÉES DE CAFÉ, DE CHOCOLAT ET DE MALT TORRÉFIÉ.

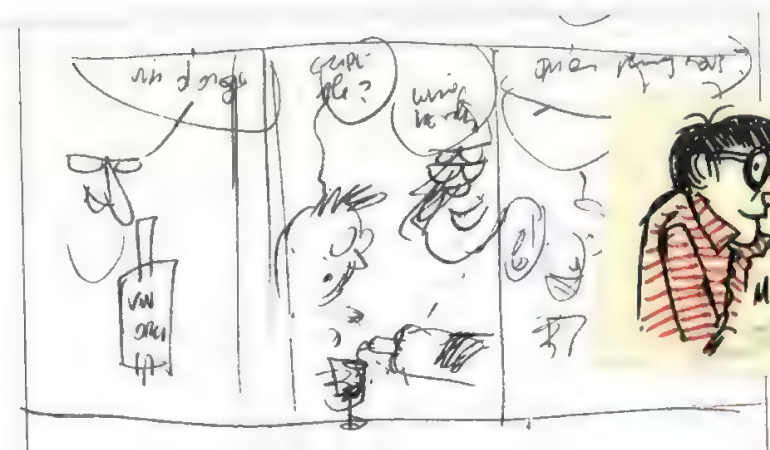
TRAPPISTE : BIÈRE BRASSÉE DANS UNE ABBAYE TRAPPISTE SOUS LA SUPERVISION DES MOINES, INCLUANT PLUSIEURS STYLES (DOUBLE, TRIPLE, QUADRUPLE).

TRIPLE : BIÈRE BELGE FORTE, DORÉE, AUX ARÔMES FRUITÉS, ASSOCIÉE AUX BIÈRES D'ABBAYE OU TRAPPISTES.

WEIZEN : BIÈRE DE BLÉ ALLEMANDE, LÉGÈRE ET FRUITÉE, AUX ARÔMES DE BANANE ET DE CLOU DE GIROFLE, AVEC UNE EFFERVESCENCE PRONONCÉE.

WHEAT ALE : BIÈRE BRASSÉE AVEC UNE FORTE PROPORTION DE BLÉ, QUI LUI DONNE UNE TEXTURE DOUCE ET UNE LÉGÈRE ACIDITÉ.

WITBIER : BIÈRE BELGE DE BLÉ, NON FILTRÉE, TROUBLE ET ÉPICÉE (CORIANDRE, ÉCORCE D'ORANGE).



BIBLIOGRAPHIE

DES LIVRES

RANDY MOSHER, *TASTING BEER*, 2e ÉDITION, STOREY PUBLISHING, 2017.

SONIA COLLIN (DIR.), *TRAITÉ DE BRASSERIE*, 2 TOMES, DUNOD, 2022.

ELISABETH PIERRE, *LA BIÈRE EN 100 STYLES*, HACHETTE, 2022.

GUIREC AUBERT, *LA BIÈRE C'EST PAS SORCIER*, MARABOUT, 2017.

FABRIZIO BUCELLA, *L'ANTI-GUIDE DE LA BIÈRE*, DUNOD, 2023.

GILBERT DELOS, *BIÈRES. LE GUIDE ULTIME*, DUNOD, 2017.

GILBERT DELOS, *101 BIÈRES*, DUNOD, 2015.

EM SAUTER, *HOORAY FOR CRAFT BEER*, BREWERS PUBLICATIONS, 2022.

JEAN-PAUL HÉBERT, DANY GRIFFON, *TOUTES LES BIÈRES MOUSSENT-ELLES ?*, 2e ÉDITION, QUAE, 2019.

BEN MCFARLAND, *LES MEILLEURES BIÈRES DU MONDE*, SOLAR, 2014.

BEER STYLE GUIDELINES, BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM, 2021.

BEER CATEGORIES, BRUSSELS BEER CHALLENGE, 2024.

DES SITES INTERNET

UNEPETITEMOUSSE.FR/BLOG

BEER-STUDIES.COM

SERIOUSEATS.COM

DES CHANSONS

LA BIÈRE, LES GARÇONS BOUCHERS (1987).

LA BIÈRE, JACQUES BREL (1968).

ON A SOIF, LE GRAND JOJO (1979).

REMERCIEMENTS

LES AUTEURS REMERCIENT :

LES ÉQUIPES DES ÉDITIONS DUNOD POUR LEUR EFFICACITÉ ET LEUR DISPONIBILITÉ,

LES BRASSEURS QUI NOUS ONT ACCUEILLI ET FAIT DÉCOUVRIR LEUR MÉTIER ET LEURS BIÈRES :

JEAN-PIERRE VAN ROY ET TOUTE L'ÉQUIPE DE LA BRASSERIE CANTILLON À ANDERLECHT (BELGIQUE), LAURENT DALOZE ET LA BRASSERIE DUPONT À TOURPES (BELGIQUE), GAUTHIER FRAITEUR ET LA BRASSERIE DUBUISSON À PIPAIX (BELGIQUE), ET TIM WILSON D'EAST ROCK BREWING COMPANY À NEW HAVEN (ÉTATS-UNIS).

FRANÇOIS REMERCIE NATHALIE ET LUCIEN POUR LEUR SOUTIEN ENTHOUSIASTE DANS LA POURSUITE DE CETTE AVENTURE BÉDÉPHILE, ET VINCENT POUR CETTE TROISIÈME COLLABORATION JOYEUSE ET L'OUVERTURE AU MONDE FASCINANT DES BELGICISMES.

VINCENT REMERCIE FRANÇOIS POUR LA POURSUITE DE CETTE CHOUETTE COLLABORATION, AINSI QUE PUNNY POUR SON INDÉFECTIBLE SOUTIEN.

CRÉDITS

DESSIN DU CYCLE DE L'ORGE ET DE LA BIÈRE (P. 107) D'APRÈS BERTRAND HELL, « LE CYCLE DE L'ORGE/BIÈRE », IN REVUE DES SCIENCES SOCIALES DE LA FRANCE DE L'EST, N° 10, 1981. PP. 141-147.

DESSIN DE LA CARTE DES BIÈRES DU MONDE (P. 110) D'APRÈS JEAN-PAUL HÉBERT ET DANY GRIFFON, TOUTES LES BIÈRES MOUSSENT-ELLES ?, 2E ÉDITION, QUAE, 2019.

Des trappistes belges aux stouts irlandaises, en passant par les pilsners tchèques, les lagers allemandes ou encore les IPA américaines, BIÉROLOGIX est un récit d'apprentissage humoristique qui promène ses lectrices et ses lecteurs aux quatre coins de la planète bière, afin de tout leur dévoiler sur les grands classiques et les nouvelles tendances de la boisson la plus ancienne de l'humanité.

Une BD à servir sans faux-col, et à déguster… sans modération !

Motivée par le **boom mondial de la bière**, Bakanale, une agence de com' parisienne, vient de racheter VolleGas, petit studio de création belge spécialisé dans l'univers brassicole… Mais voilà : **Charlotte** et **Lucien**, envoyés à Bruxelles pour piloter la fusion, ne connaissent pas grand-chose à la **biérologie** !

Qu'à cela ne tienne : leurs nouveaux collègues **Diane**, **Ronnie** et **Olga** vont se charger de les initier aux mystères de la fine mousse, au gré des rencontres de producteurs, des salons et festivals en tous genres. Élaboration, dégustation, styles, service, accords gourmands…

Quels ingrédients peut-on utiliser pour faire de la bière ? Pourquoi l'eau est-elle si importante ? Quel rôle joue le houblon ? Faut-il pencher le verre quand on sert une bière ? Comment évalue-t-on l'amertume ? Comment bien associer bières et plats ? Quel secret se cache dans l'élaboration du lambic ? Quel rôle majeur ont joué les femmes dans l'histoire de la bière ? Qu'est-ce que le Reinheitsgebot ? Ninkasi ? La « saison » ? La CAMRA ? Le chinook ?… Les questions fusent, et Lucien annote tout dans son carnet de croquis.

7224032 - ISBN 978-2-10-086907-7
9 782100 869077
19,90 €
PRIX FRANCE TTC

DUNOD
une page d'avance

Bienvenue chez **Bakanale**, agence de com' parisienne !

Jean, co-fondateur de l'agence et jeune retraité,
profite de son temps libre pour se mettre
au brassage amateur ! Ses premiers essais
peinent à convaincre ses anciens collègues...

... **Charlotte**, conceptrice-rédactrice et geek autoproclamée
qui n'aime rien tant que percer les mystères
de la science derrière les bonnes bouteilles...

... et **Lucien**, directeur artistique qui ne se sépare jamais
de son carnet de notes, dans lequel
il consigne et illustre tout ce qu'il apprend !

Bienvenue chez **VolleGas**, studio de création bruxellois !

Originaire du Québec, la fondatrice **Diane** a vécu
le boom de la brasserie artisanale en Amérique du Nord
avant de venir s'installer à Bruxelles...

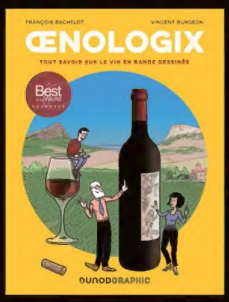
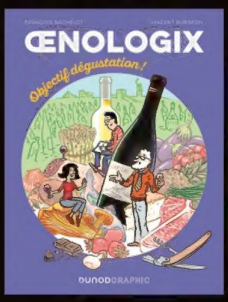
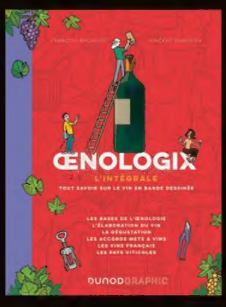
... où elle a rencontré **Ronnie**, *Chief Creative Officer*
et authentique Bruxellois, qui a toujours un bon mot
à la bouche et un verre vide à la main...

... très vite rejoints par **Olga**, la cheffe de studio,
qui a quitté sa Bavière natale en Harley
pour élargir son horizon brassicole !

François Bachelot est éditeur et auteur de livres pédagogiques et ludiques sur le vin et la gastronomie, dont la BD *Œnologix*.

Vincent Burgeon est auteur de BD, illustrateur et graphiste. Il a publié *Photographix* (une histoire de la photo en BD), *Œnologix*, ainsi que de nombreux ouvrages didactiques sur la photo. Né à Bruxelles, il vit actuellement dans le sud de la France.

Des mêmes auteurs

ŒNOLOGIX

La série à succès consacrée au vin et couronnée de nombreux prix